


UNIVERSITAS GOTHOBURGENSIS
1891


CM
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29


GÖTEBORGS UNIVERSITETSBIBLIOTEK
100172 2929




Pehr Geringius Sculpsit

Hjelpreda
I
Hushållningen
För
Unga Fruentimber.

C. Warg





Stockholm,
Tryckt hos LOR. LUDV. GREFING,
På deß egen bekostnad 1755.

Nådiga och Gunstiga
Fruer.

Detta lilla werk har jag härmedelst den äran, Eder mina Nådiga och Gunstiga Fruer ödmjukeligen tilägna, i den tilförsikt, at det samma under Edert benägna omdöme måtte njuta sit säkraste beskydd. Hwaremot jag med beständig wördnad har den äran wara

Mina Nådiga och Gunstiga Fruers

ödmjuka och hörsamma tienarinna
C. W.



Företal.

Här öfwerlämnas et arbete, som mera på egna än andras försök är grundat, och som jag wid des förfärdigande haft både ro och möda, så önskar jag at mine Låsarinnor måtte endast finna nöje uti des låsande och wärkställighet.

Då jag til et kärt tidsfördrif wid lediga timmar walde detta ämnet, smickrade jag mig intet af den tankan, at någonsin wåga framgifwa det til allmän tjenst, hälst jag såg mig aldeles utur stånd, at dermed kunna winna deras bifall och upmärksamhet, som mera än jag äga begrep i samma sak; men som jag

af

af en och annan flera gånger blifwit anmodad, at låta det samma til trycket befordras, så har derwid min lydnad warit större än min öfwertygelse, huru wida jag kunde, efter min önskan, wara mitt kiön, och i synnerhet unga matmödrar til någon hjelp.

Hushålls-wetenskaper äga uti sig sielfwa mycken behaglighet, ju högre insikt och mer möda derwid anwändes, ju större besparing och tilräckeligare utkomst märker man wid de häfwors nyttjande, som til menniskans bärgning förlänte äro.

Härwid lären I finna mine Läsarinnor, at de delar som angå den inre hushållningen, äro fallne på wår lott, och röra således närmare skyldigheten af wårt kiön, såsom et wärf, det med rätta oß tilkommer at förwalta, och huru lycklig är icke den, som härutaf giör sig en angenäm plikt.

En förståndig matmoder, som med flit och aktsamhet söker at jämka det ena

na med det andra, finner med mycken förmån huru årkänsam hennes möda är, och med hwad tilräckelighet des tarfwor förslå, när hon sielf äger kundskap i de stycken, som wid et hushåll fordras: då deremot en ùng och oförfaren ofta nödgas lita på okunnogt tienstefolk, och får med särdeles förlust röna, huru odrygt sådant blir, som genom deras händer måste ämnas och afgidras.

Jag lemnar således til mina Läsarinnors öfwerseende, en samling, hwarwid jag flera år anwändt tid och möda at utröna alla uptänkeliga omständigheter, som i et hushåll kunna förefalla, i synnerhet wid matredning, derwid jag winlagt mig om all möjelig sparsamhet, och funnit, at kostnad icke altid utgör det werkeligaste wid dylika tilredningar, utan mera wetenskapen, huru et och annat bör måtas, delas och blandas; hwarföre at ernå detta, jag utsatt wigten, måttet och tiden wid des tillagande.

Här-

Hårutinnan finnes en blandning så wäl af åtskilliga kräsligheter och liqueurer, som tarfligheter af mat och dricka: de äro alla begärlige, de äro lämpade efter wilkor och tycken, de kunna så wäl brukas wid et större och läckrare bord, som wid det, hwarupå sparsamhet med smak äro förente.

Hwad skrifarten angår, så hoppas jag den är begripelig, fast enfaldig, utan minsta smink af lånad penna; ty, som jag altid funnit den rätten osmakelig, som med onödiga krydder blifwit öfwerhopad, så skulle jag ock räkna de wältalighets blomster illa anwände, som woro strödde på beskrifningar, hwilka endast för tydelighet och sanning böra niuta sit wärde.

För öfrigt, mina Läsarinnor, är jag icke så förmäten och tror, at icke hårutinnan finnes mycket, som genom Eder upmärksamhet kunde förbättras: jag har allenast efter min förmågo framburit utur min fatebur, så många

ga håfwor som jag kunnat samla: och skal jag skatta det bland mina behageligaste nöjen, om allenast detta lilla arbetet kunde tjena Eder til någon grund, at deruppå bygga långt bättre och nyttigare wärk, och äfwen, om det kan bana Eder wägen til uphjelpande af en wetenskap, som äro dageliga förändringar underkastade.

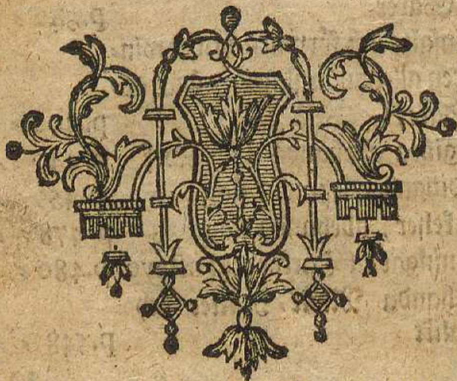
Sluteligen mina Gunstiga Låsarinnor, skal det blifwa min angenämaste winst, då jag härwid kan winna Edert milda omdöme, och min önskan är aldeles fullkomnad, om jag kunnat wara Eder til någon behaglig tjenst uti Ert hushåll. Lef wäl.



Inne-

Innehållet
Af denna Hushålls-Bok.

19. Nå-



Alla



Allahanda slags Såppor.

Klar *Bouillon*.



Tag et stycke oxe-kiött om et Lißpund eller ock 16 marker, alt efter som man will hafwa myckenheten af säppan; twätta det wäl och sätt det på elden uti kalla wattnet, men när det kokar up, så skumma noga bort altsammans; lägg då deruti litet kråßad ingefära och salt, och låt det sedan sackta koka med låck; men inemot kiöttet är kokat, så lägges derpå afskalade rötter af åtskillige sorter, som äro förhand och kunna gifwa säppan god smak, såsom persilje-rötter, silleri, morötter, en hel lök, och en liten knippa persilja: När detta har kokat, så at säppan blifwer rätt mustig, så silas hon genom durkslag uti en kruka, hwarest hon litet blifwer ståendes, til

des alt grumlet är sunkit til botten; då hälles säppan warligen uti grytan, men acktas noga at intet grummel följer med, som lagt sig til botten, utan at hon må blifwa hel klar, och låter henne sedan koka up med litet muskottblomma; gräf imedlertid alt inkråmet utur et Fransyskt bröd, men laga at det behåller sin forme, och sätt skårpan på et halster eller i ugnen at tårka; När säppan då skall anrättas, så lägges den tårkade skårpan uti fatet, litet säppa slås först derpå, til des brödet får wäl utswälla, och sedan så mycket som behöfwes, men då skummas alt det feta bort som står ofwan uppå: Uti denna säppa kan läggas en Kåhl-buding, om så behagas, hwilken finnes upptecknad ibland Kåhl-budingar under titul af hackad Kåhl-buding. Kiöttet, hwaraf säppan har blifwit kokad, kan nyttias til en apart rätt, antingen med pepparrot, senap eller någon annan sauce derunder.

Brun Säppa.

Tag oxe-kiött utur låret ungefär et stycke om 15 a 16 marker eller mer och mindre, alt som det behöfwes; skiär deraf fingers tiocka skifwor, och klappa dem med en klubba rätt wäl; smörg då en jerngryta med rätt smör i botten och rundt omkring;

kring; lägg sedan de klappade kiöttskifworne i hwete miöl på den ena sidan, och fäst dem sedan fast i grytan på den miölade sidan i botten och rundt om brädden: När bräddarne och botten äro sålunda öfwertäckte, ränsas allehanda slags rötter, palsternackor, persilje-rötter, silleri, lök, morötter skurne i tunna skifwor, och lägges deruti, samt några skifwor af en skinka, och sättes sedan på het askemörja, at sackta stå och brynas lyckt, samt ses noga efter at det ej brännes, och ökes litet starkare eld efter hand, men ej låg-eld: Emedlertid kokas säppa af det öfriga kiöttet äfwen med något rötter uti, och et stycke ingefära; När grytan som det skall brynas uti stått 2 timmar eller något mera på elden, och det blifwit brunt, så öses 2 slefwar af kiött-säppan på det bruna kiöttet, men ingalunda röres med slefwen i grytan, utan låter det stå at små-koka; När det stådt en stund, öses åter 2 slefwar til, och således continueras til des man märker säppan får sin rätta färg, då kan slås tilräckelig säppa dertil, och låter der med koka tils man finner henne wara lagom brun, då saltas efter smak, och derpå silas hon igenom säpp-sil, samt låter henne sedan stå til des alt grumlet sjunker wäl til bottn: När säppan då är hel klar, hälles hon sackta

ta af och låter henne då koka med någo nått skurna rötter, så är hon färdig; men fettet skummas bort. Uti denna såppa brukas Fransyskt bröd, som först uttages all inkråmet, skårpan tårkas i ugn eller på hal ster, och lägges sedan i fatet när hon anrättas. Åfwen deruti kan ock brukas spenat, när den wankas, som först litet förwälles, och sedan kokas i såppan. En pudding af fisk eller kiött Farce kan ock brukas i stället för hela brödet med stekta brödskifwor omkring, alt efter som man behagar. Häruti kan ock wara macron-gryn, men då kokas de först uti hwit kiött-såppa med helt kort spad och sedan i den bruna; då kunna rötter och det gröna slutas ute och i stället brynda brödskifwor läggas uti.

Linsen-Såppa.

Koka en såppa af 5 a 6 marker ox-kiött med siöwatten, och lägg deruti 2 bitar ingefära; när det kokat 2 timar, silas såppan igenom såpp-sil, och då lägges ungefär et och et halft qwarter rånsadt linsen deruti med et stycke smör samt kiöttet; När kiöttet är kokat, tages det bort och då linsen börjar gå sönder at det mosar sig, så silas altsammans igenom durkslag: lägg då et stycke smör uti kiärilet eller gry-

grytan som det kokat uti, och låt brynas med litet hwette-miöl, då såppan slås dertil och låter litet koka, salta sedan eller lägg 2 skifwor skinka uti, hwilken giör god smak, och låt der med koka: Denna såppa bör ej wara tiockare än en lagom wälling: När hon anrättas så tages skinkskifworne bort, och lägges hwettebröd uti som är skurit i tärningar eller långa strimlor, och stekte i smör; om så behagas kan ock läggas stekt fläsk deruti på samma sätt skurit. Häruti brukas ock at hafwa en stekt anka eller orre, men då slutas brödstrimlorne och fläsket ute, och i stället lämnas litet af den hela linsen uti; Några skärror skiäres i bröstet på fogelen, som tages ifrån spettet så warm han är och lägges i fatet när det gifwes på bordet; man lagar så at några hela linsen stanna på bröstet när det upöses.

Soup à la Reine.

När et stort fett höns är rengiordt, så hugges wingarne af et litet stycke nedan för den leden som sitter wid kroppen, sedan sättes hönset wackert up och lägges at koka tillika med wingarne som blifwit afhugna, samt 3 a 4 marker oxe- eller kalf-kiött, då det kokar up så skummas rätt wäl, och när intet mera skum blifwer,

lägges några små bitar hel ingefära uti och
et stycke smör; inemot kiöttet blir kokat skiä-
res så mycket hwette bröd sönder, som man
tycker at säppan kan blifwa samlig utaf och
låter henne dermed koka: När höns-win-
garne mäst äro kokade, stötas de uti en mor-
tel hel fina med 24 stycken skalade söta mand-
lar och sedan lägges tilbaka i säppan: Emed-
lertid stötes et skiedblad coriander och 6 ägg
kokas helt hårda, hwarutur gulan allena s
tages, och hwilken arbetas med en träskied
uti en Castrull til des han blifwer helt smi
dig, deruti de stötte corianderna blandas
När kiöttet och hönset är kokat och säppa
skal anrättas, så slås litet säppa efter han
på äggegulorne under ständigt wispande
men Castrullen hålles öfwer wärmen; nä
så mycket säppa är uti som åstundas, s
saltas hon efter smak, hönset skrapas d
rent ifrån brödsmulor och lägges uti an
rättningsfatet: slå sedan den gula säppa
derpå igenom en gles härsil, och haf då ti
reds stekta hwette-brödsskifwor på halfte
som lägges omkring hönset och rif seda
muskot öfwer. Denna säppa skal myck
acktas, at hon intet skiär sig när ho
slås til äggegulorna, ty måste in
wispningen uphöra förän hon bäres i
på bordet.

Boui

Bouillon en poche.

Tag 16 marker kalfkiött, 16 marker ox-kiött, 4 stycken gamla höns, et märgben, 2 stycken kalf-fötter som häret är afskållat, och twätta altsammans wäl rent, lägg det uti en wäl förtent kittel samt dertil et godt stycke ingefära, 20 korn krydd-peppar, 8 stycken nejlickor, 3 stora blad muskot-blomma, 2 lagerbärs-blad, och slå dertil så mycket watten at det står öfwer kiöttet: låt det således koka långsamt med läck wäl täpt, och så snart det kokar up ses wäl efter at skummet borttages; detta kokas til des at det är ungefär 3 stop Bouillon igen, då silas igenom en härsihl och skummas wäl bort alt det feta; slå honom sedan i en Castrull som har et hål på läcket at ången får gå ut, och sätt Castrullen på kål-eld at sackta koka, läcket måste ibland tagas af, och torkas bort det watnet som sätter sig derunder, rör då och då om säppan, emedan det sätter sig bud ofwanuppå, som är det starkaste af Bouillonen: När det ej är mer än et stop qwar, så slå honom uti et tenstop och haf tilreds en kokande wattu-kittel, sätt stopet deruti och låt det jämt koka i 2 timar, det måste änteligen som oftast röres om uti stopet för hudens skull som sätter sig öfwer Boullonen, och

ses det noga efter at intet wattnet utur ke-
telen kommer uti stopet: När det så länge
kokat som föreskrifwit är, slås han uti et
Porcellains fat at blifwa stehl, sedan skiäres
det i tunna skifwor och lägges på papper,
ställ det på et lagom warmt rum at tär-
kas som intet är för hett, ibland wändes
det om, ty eljest klibbar det sig fast: då det-
ta skall brukas så kokas upp watten, hwar-
uti lägges af ofwannämde skifwor alt som
man wil hufwa säppan stark til. Deße skif-
wor kan man föra med sig på resor och haf-
wa kiött-soppa när man behagar.

Swart-Säppa.

När alt kräset efter gåsen är afhuggit
såsom wingar, hals, hufwud och föt-
ter, innätet urtagit, tarmarne utri-
stade, renskrapade och alt ting wäl ren
giordt, och något legat i wattn, då lindas
de smala tarmarne omkring fötterne, sedan
skinnet är afskållat uti lågeld af halm, och
klona afskurne, så öpnas emellan täna skin-
net, tarmarne bredas då ut och börjas at
linda om benet och sedan emellan hwar tå
dock så at de sittia tilhopa, näbben hugges
af, hufwudet klyfwes, skinnet drages af hal-
sen och den hugges i 3 a 4 stycken, ormagen
drages skinnet af och skiäres i 4 delar, win-
gar-

garne huggas i lagom stycken som böra ej tagas närmare af gåsen än nedan efter den första leden som sitter wid kroppen: När alt detta är wäl rånsat och twättat, sättes det på elden i kalt watn at koka uti förtent käril, och då det kokat up, så skummas det mycket wäl; lägg då et stycke smör deruti, något af istret som först leget i watten, litet ingefära samt en lök, och låt det koka lyckt, så behåller det sin must. Emedlertid stötes lefren af gåsen mycket fin, som sedan upblandas med riswit bröd, et ägg, 2 skiedblad söt miölck, lika mycket smält smör, peppar, nejlickor, litet fin skuren rödlök, et halft skiedblad riswit säcker, litet salt, et skiedblad fint skurit af gäsisteret, som först legat i watten och är wäl afrunnit: detta blandas wäl tilhopa och fylles uti skinnet som blifwit dragit af halsen, dock ej aldeles fult, och sys då tilhopa på bägge ändar; skulle mera fyllning wara igen, så kan den stora tarmen brukas. Denna kärf läggges då til det andra at koka: När alt blifwer lagom kokat, tages kärfwen och kräset up, säppan silas genom durkslag och slås sedan i kärillet åter; när hon då kokar up redes hon af med gåsebloden, som wispas så mycket hwettemiöl uti, at det blifwer lagom tiockt. När gåsen slacktas slås ättica uti

blodem under ständig wispning medan det rinner; äfwen wispas när säppan dermed afredes til des hon kokar wäl up: skulle den ättickan ej giöra nog surt, så slås mera til, hwilket kan smakas sedan det kokat, häruti lägges en liten niupa stötta nejlickor, salt och sött efter smak. Här til kan brukas brun sirap för den som sådant tål, men i synnerhet när det är litet gåseblod, så gifwer han mörkare färg, lägg så deruti skalade äplen, skurna i fyra delar och kärnhuset afskurit: när de äro kokade lägges korsiwen och kråset deruti at dermed litet koka, och sedan kan det anrättas. Om man wil conservera det någon tid, så slås altsamman uti en stenkruka, och allenast wärmes up när man deraf wil bruka.

Råggbrädd-Säppa.

Stöt Råggbrädden wäl at han saftar sig, lägg honom sedan uti en Castrull tillika med et godt stycke smör och låt litet fråsa, slå då kiött-säppa deruppå och låt koka til des at den gröna färgen är wäl utkokad, då silas han igenom hårsil och kokas med så mycket rifwit bröd at hon blifwer lagom tiock; när brödet synes wara wäl smält eller miukt, då wispas hon något, så samlar det sig bättre. Uti denna säppa

på kan brukas höns och grillerad kalf- eller lamb-bringa, hwilket som behagas: när hon anrättas så skummas det feta bort och saltas efter smak, sedan lägges stekta bröd-skifwor uti och rifwes litet muskott öfwer.

Oxekiött-Säppa med Perlegryn ock Rosenmarin.

Kiöttet hugges i stycken och twättas wäl rent, sedan sättes det på elden i kalla wattnet, och när det kokar up så skummas det wäl samt lägges litet purio deruti; då det något kokat, silas säppan genom durkslag: låt henne sedan koka up och lägg skiölgda perlegryn deruti, ungefär så mycket som säppan kan blifwa lagom tiock utaf, då de fådt wäl koka och swälla; skräd kiöttet och lägg det åter uti med litet peppar samt några rosenmarin blad, så at det deraf får smak: När grynen och kiöttet är wäl kokat, så är hon färdig: om mycket fett står ofwan uppå, så skummas det af, sedan anrättas hon och rifwes öfwer med muskott.

Oxkiöttsäppa med rötter.

När man wil hafwa oxkiöttsäppa med rötter som kiöttet ligger uti, äro följande der til tienlige: såsom morötter, palsternacker, kålrötter och rofwor; man kan

kan ock bruka persiljerötter samt tillika någondera af de förenämnde slagen som allenast lägges deruti at gifwa säppan smak; rötterne skrapas, sköljes och skiäres i klyftor och lägges uti tillika med litet lök och hel ingefära, dock sedan kiöttet är upkokat och skummat. Medan säppan kokar, så skrapas och skiäres den sorten af rötter som behagas at blifwa liggande qwar uti säppan, nemligen kålrötter eller rofwor i små nätta stycken, men palsternackor eller morötter i smala korta rimsor, de 2:ne senare slagen kunna ock skiäras twärt öfwer roten i långa stycken som et halft finger; är hon tiock så skäres hon midt i tu och sedan skäres tätt i bägge ändar, så at det liknar en tåfs: när kiöttet är nästan fullkokat tages det up, lägges i kalt watten och skrädes, men säppan silas genom durkslag; lägg då et stycke smör i toma grytan med något hwettemiöl och låt litet fräsa, men ingalunda blifwa brunt, slå sedan litet i sönder af säppan deruti, wispa så at det intet klimpar sig och derpå all den öfriga säppan, när hon då kokar up lägges endera sorten af de tilredsskurne rötterne deruti och det skrädda kiöttet och låter det tilfyllest koka; när det anrättas, rifwes muskot öfwer.

Kalfkiött-Såppa med Risgryn.

Framdelen brukas måst til såppor, deraf kan tagas bogen eller bringan, om ej bägge delarne behöfwas, hwilken man efter behag antingen låter wara hel eller huggas i lagom stycken, men tages et stycke af låret, så bör det wara helt: kiöttet twåttas, sättes på elden i kalt watten och skummas wäl när det först kokar up, som altid bör skie med alla kiött-såppor, så lägg deruti litet ingefära, peppar och lök, då kiöttet blifwer så mycket kokat at det kan skrådas, lägges det i kalt watten, såppan silas och slås i grytan tilbaka, dertil lägges ränsade och wäl twättade risgryn, dock ej för mycket at hon blifwer grötacktig, och lät henne koka med litet smör lyckt och sackta, skråd kiöttet och lägg det dertil; en stund förän det är fullkokat lägges rusin och lemon-skifwor uti, låt rusinen blifwa kokade, samt at det får smak af lemonen, och när hon anrättas så rifwes muskot öfwer.

Höns-Såppa med Risgryn.

Höns-såppa kokas på samma sätt som den föregående, men af et höns blifwer hon ej nog mustig, derföre kan det hielpas med oxe- kalf- eller lamb-kiött.

Kalfkiött-Säppa på annat sätt.

När kiöttet är upkokat och skummat, lägges deruti hel ingefära, lök och hwad slags rötter som behagas til at gifwa säppan smak, förutan kålrötter och rofwor, hwilka äro otienlige på kalf-kiött, när kiöttet är måst kokat, silas säppan genom durkslag: lägg smör i toma grytan och låt fräsa med något hwettemiöl, slå litet efter hand deruti af säppan och wispa at det intet klimpar sig, sedan slås den öfriga dertil; då har man tilreds skrapade och i nätta stycken skurne antingen persiljerötter, silleri, morötter eller palsternackor: men skulle jordärtskäckar brukas så förwällas de liter, skalas och lägges sedan hela uti: wil man hafwa spenat deruti, så ränsas, skiöljes och förwälles han, och låter sedan wattnet rinna wäl af: men behagas portulaka, så ränsas den ifrån stielkarna och lägges oförwäld uti. Sedan kiöttet är skrädt lägges det åter i säppan at blifwa fullkokat tillika med det gröna: skulle man ej wilja hafwa kiöttet i säppan på bordet, så kan det nyttias til en rätt för sig med Frecasse sauce öfwer eller på annat sätt tillagat, derföre behöfwes det intet at läggas i säppan tilbaka om den är mustig nog: men när hon då anrättas så lägges råstade hwette-

tebröds-skifwor uti eller et utgräfwit och tårkat Fransyckt bröd. Uti denna så wäl som alla andra kiött-såppor kan brukas budding af fisk eller kiött-farce, när kiöttet intet ligger uti såpp-fatet. Spenat kan ock tilredas på annat sätt än den förenämde, at bruka uti såppor; at han stufwas och redes af med ägge-gula, sedan blötas råstade hwetebröds-skifwor uti såppan, spenaten lägges derpå och sedan i fatet när såppan är deruti. Macron-gryn kunna och brukas i alla kiött-såppor, både med och utan kiött, när deße gryn läggas uti denna åfwanstående assilade såppa, då lägges intet annat uti än stekta brödskifwor när hon anrättas: saltet glömmes intet. På samma sätt som den stufwade spenaten lägges på brödskifworna, kunna ock förlorade ägg i stället prydeligen nyttias och tillika af spenaten på det förstnämde sättet. När såppor äro för tunna, kunna de afredas med 2 a 3 äggegular som lägges i fatet, och slås såppan til under ständigt hwispande.

Höns-Såppa på annat sätt.

Af höns kokas såppa på samma sätt som den här näst föregående, men persiljerötter, jordärtskäckor eller sillerie skickar sig bäst härtil; man kan ock bruka blom-

blomkål, men då få inga rötter blifwa synliga, äfwenwäl i witkåls klyftor, då aldeles inga rötter läggas derpå, hwarken för smak eller anseende, men då måste såppan wara både fet och mustig: när gröna ärter waxas, läggas de uppå med inga andra rötter än morötter; deribland kunna ock brukas portulaks blad, då äfwen en liten qwist meyram deruti giör god smak, hwilken bort tages när hon anrättas, då muskott rifwes öfwer.

Fårkiött-Såppa.

När såppan är upkokad och skummad lägges en bit ingefära och lök deruti låter dermed något koka, hwarpå hon silas och afredes, lägg sedan dertil skalad och i fierdedelar skurna unga rofwor med portulaks blad, och då bör kiöttet ligga qwar i denna såppa: men när man ej will hafwa kiöttet deruti, så kan utwäljas af hwilken sort rötter som i de förenämnde såppor beskrifwit är, at lägga derpå.

At koka gula ärter.

Man kokar salt kiött, fläsk och kiött-korf som saltet är urwattnat, äfwen färskt kiött för sig sielf, om sådant är förhand, men ses noga efter wid upkokningen at skummet bortkages på bägge grytor

korne, emedlertid rånsas ifrån ärterne alla maskätna swarta och annat smått snask, hwilka sedan twättas och sättas på elden, i så mycket kalt watten at det står öfwer dem; när det är afkokat, slås den färska kiött-säppan derpå eller ökas mera watten til, så at de hafwa tilräckeligit spad; om man har färskt kiött, så skrädes det, och låter man det sedan uti ärterna blifwa fullkokat med smör och litet hel ingefära, och då de något kokat, ses noga efter at alla skalen tagas bort som flyta uppå, hwilket gemenligen skier när grytan kokar lyckt: låt dem sedan koka til des de äro mosade, då afslås det salta kiött-spadet genom durkslag tillika med det feta uti ärterna, så mycket som såltan kan tåla; skulle intet ärterna wilja wäl mosa sig, så spädes de med litet kalt watten förän det salta spadet slås på: när de äro fullkokade och skola anrättas, så lägges det salta kiöttet uti samt korf eller fläsk, hwilket som behagas: då man wil sila ifrån ärterna, så är ingen annan skilnad än allenast den, at de först utspädes och giöres tunnare med kiött-säppa, och sedan rifwer man dem igenom durchslag. Det observeras, at til ärter brukas altid siö-watten, ty af bruns-watten blifwa de hårda.

Dito Ärt-såppa.

Man lågger wål rånsade årter i kall watten och låter dem koka; år någon fårsk kiött-såppa förhanden, så slås den dertil, men i brist deraf spädes de med kalt watten, och når de börja at wål mosa sig, så lågges uti et godt stycke smör, en meyrams qwist, timjan, litet peppar och ingefåra; När de åro kokade, rifwes de igenom durckslag, grytan sköljes wål ren ifrån skal och såppan slås deruti med något sillerie i klyftor skurit, och låter dermed koka at det får god smak; når rötterna åro kokade, lågges litet skölgder capris uti och saltas efter smak: hon kan sedan anrättas med en stekt eller kokad fyld gädda, som igen finnes bland fiskrätter, eller ock kokat slå skurit i strimlor, tillika med hwettebröd skurit i samma forme och brynt i smör.

Anke-Såppa.

När en fet anka år rengiord, såttes hon up och lågges i grytan i kalla watnet; då det kokar up, skummas det wål och lågges deruti et stycke smör, litet peppar, en hel purio och hel ingefåra: innemot hon blifwer kokad, silas såppan och slås tilbaka i grytan tillika med ankan, 2 näwar hafwergryn, sönderskurna morötter och

och litet muskottblomma: låt detta koka tilfyllest, och när hon anrättas riswes muskott öfwer, och saltas efter smak.

Fogel-Såppa.

Tag stekt fogel och stöt den hel fin både med ben och kiött, men förän han stötes, så skrädes wäl bort alt hwad som smakar bäskt: lägg et godt stycke smör uti en liten järngryta och den stötta fogelen dertil, låt det på sakta eld brynas med litet miöl, något lök, persiljerötter och morötter, hwilket skäres i skifwor; när det blifwit brunt, slås litet kiöttsåppa derpå efterhand eller upkokat watten, och då såppan får god färg, ökas så mycket til som man wil hafwa; då lägges några skinkskifwor uti och låter dermed koka til des såppan blifwer mustig: sedan lägg uti et annat käril et stycke smör och miöl deruti och låt brynas, men rör wäl om at det intet brännes, sila sedan såppan deruti och låt henne koka med efterstående fylda bröd, litet stött peppar, muskottblomma och salt: när hon anrättas, lägges detta fylda brödet i fatet, eller den som behagar kan deruti ock bruka en ospäckad orre, på hwilken skiäres 2 diupa skåror i bröstet längs efter på hwardera sidan om bröstbenet, och hwaruti sättes utkrusade citron-

skifwor. Denna säppa kan giöras af öfwer-
blefne fogel-skräf.

Et fylt bröd i Fogel-säppa.

Giör en farce af rådt fogel-kiött på sam-
ma sätt som kiött-farce giöres, skiär
et rundt låck i botten på et fransyskt
bröd som först är raspat, och gräf ur all
inkråmet; smörg brödet inuti med en smä-
der som är doppad i et wäl wispat ägg och
fyll det med farce; smörg äfwen låcket och
lägg det då uppå, linda trå om at det sit-
ter wäl tilhopa, och låt det blifwa kokat i
säppan, sedan hon är silad: om någon farce
är öfrig som ej får rum i brödet, giöres
deraf små klimpar och lägges tillika i säp-
pan at koka.

Gris-Säppa.

En fet miölke-gris skrapas, twättas och
giöres ganska wäl ren, deraf tages
hälften heller hela grisen, alt efter be-
hof, som hugges i lagom st ücken, hufwudet
klyfwes i tu, hiernan tages bort, sedan
skiöljes mycket wäl och sättes på elden uti
kalt watten, när det kokar up så skummas
wäl och lägges deruti hel ingefära, peppar,
lök och salt; när ki ttet är kokat silas säp-
pan och slås tilbaka i grytan, redes sedan
af med sammanwispad sur grädda, ägge-
gu-

gula, ätticka och hwettmiöl, kiöttet lägges i fatet, soppan slås derpå och sist riswes muskot öfwer.

Kräft-Soppa.

Koka en soppa af 5 eller 6 marker oxe eller kalfkiött, men skumma wäl wid första upkokningen, och medan det kokar så lägg deruti hel ingefära, et stycke smör, lök, litet persilja, rötter och en god del hwette-bröd hwaraf soppan kan blifwa något tiock: under det soppan kokar, så förwällas fyra tiog kräftor, som skalas alla stiertar af och de stora klona rena ifrån skalen, af hwilka giöres kräft-smör, som ibland fiskrätterne är beskrifwit: När soppan är wäl mustig, silas hon genom durkslag, då bör hon wara något tiock, och då lägges deruti alt kräft-smöret, litet muskotblomma, kräftstiertarne och klona, låt dermed litet koka, och salta då efter smak: när soppan anrättas wispas litet uti henne, så blifwer hon jämt röd, om hon ej är för tun. Wil man hafwa fylda kräftor häruti, så kunna de giöras på samma sätt som om dem är beskrifwit, och kokas uti soppan för än hon silas och lägges åter uti, så blifwer intet soppan grynig. Buding kan ock brukas häruti, hwilken giöres

res på det sättet som om kräft-buding be
skrifwes, men dock något mindre.

Hummer-Såppa.

Först kokas en mustig kiött-såppa, som
wid början af upkokningen skumma
wäl, lägg sedan deruti 2 a 3 små bitar in
gefära, och inemot hon är kokad lägges hwe
tebrödsskifwor dertil, så många man ty
ker hon kan blifwa samblig utaf; emedler
tid brytes alt kiöttet utur 2 stora eller 3 sm
humrar och lägges i watten, det stora sk
let skiäres i lagom stycken at kunna lägg
fyllning uti, och til samma bruk skapas d
släta skalet på de stora klona, skägget rä
sas ifrån det stycket som de små klona sit
wid, och så stötes skräfwet tillika med al
de öfriga skalen, hwilka skiöljas i watten o
giöres rödt smör utaf, hwars beskrifni
finnes under titul af kräfte-smör. Humme
kiöttet hackas rätt fint med lika mycket ni
talg, hwarifrån äro wäl ränsade alla seno
i fall man intet har talg, tages i stället n
got mindre smör och blandas sedan up m
litet söt miölk, sönderskuren persilja, li
muskottblomma, peppar, salt, ägg och r
wit bröd, at det håller ihop: fyll detta
de förutnämde skalen, stryk öfwer hwisp
äggehwita med en fiäder, och lägg dem
på

dan uti kiött-säppan at koka. När de äro kokta tages de up med en hål-slef, då säppan silas och åter sättes på elden med litet rånsadt och i klyftor sönderskurit sillerie samt det röda smöret, litet muskotblomma, peppar och salt, då de fylde skalen läggas ock uti; skulle hon då intet wara nog samblig, så lägges fint riswit bröd dertil och låter dermed koka: denna säppa får intet wara för tun, ty då står det smöret ofwanuppå; När hon anrättas tages först de fylde skalen up och sedan hwispas litet at hon blifwer jämn röd; sedan skiäres på et fransyskt bröd et hål i botten och inkråmet tages ut, skårpan sättes i ugnen at tårka och lägges sedan i fatet, då slås säppan öfwer och de fylda skalen omkring. Men den som behagar kan giöra en Hummer-Buding i stället för de fylde skalen.

Mußel-Säppa.

Koka allehanda slags rötter, ungefär uti en kanna watten, såsom: persiljerötter, palstenackor, morötter, en purio och et godt stycke smör, samt så mycket af några stycken hwetebröd at Säppan kan blifwa wäl samlig, när hon kokat så länge, at hon af rötterna fådt en god smak, och emedlertid twättas ganska wäl färska mußlor,

lor, som ligga uti sina skal: sätt så mycket watten på elden som kan stå öfwer mußlorna: salta något deruti, och när wattnet kokar up, så lägg mußlorna deruti tillika med en skalad lök af de hwita Spanska: låt dem koka med läck til des mußlorna öpna sig; men om löken då är swart, så äro mußlorna giftiga och duga intet; men är han hwit, så äro de goda: då tages några mußlor utur skalen, som först hackas hel sina och sedan stötas med sex stycken hårdkokade äggegular, tils det blifwer hel smidigt: af wattnet, som mußlorna kokat uti, slås så mycket til det rötterna koka med, at det deraf får stark smak: sedan silas såppan genom durchslag, hwilken ej bör wara för tun, utan wäl samlig af brödet, hwilket tryckes sönder genom durchslaget, derefter sättes hon åter på elden och lägges deruti litet muskotblomma, peppar och salt, om intet mußelspadet gifwer lagom sälta: men när det då kokar up, så redes hon af med de stötta äggegularna och wispas wäl, så at det intet skär sig; då såppan strax anrättas och silas genom hår-sil uti såpp-fatet, men wispas i fatet under silningen: sedan läggas de helkokade mußlorna, med sina skal, uti såpp-fatet och rifwes muskot öfwer, och derefter gifwes på bordet. Den som intet wil

haf-

hafwa skalen uti såppan, så kunna muß-lorna tagas der utur och läggas uti, utan dem.

Fiskſåppa med miölk.

Låt fisken blifwa fullkokad med lagom salt, en knippa persilja och en skalad lök med några skärror uti; slå sedan ungefär 3 halfstop söt miölk uti en Castrull eller mer och mindre efter behof, och sila genom durkslag deruti så mycket af fisk-spadet som såltan kan tåla, lägg der til et stycke smör, litet muskottblomma och peppar, sätt det på elden, och när det kokar up redes det af med et qwarter sur grädda, så mycket ättika som man wil hafwa det surt til, 4 ägge-gular och 4 niupar hwettemiöl; detta bör koka under ständigt hwispande at det intet skär sig, när såppan kokar wäl up, så slås hon i fat hwaruti fisken då bör wara inlagd, och sedan rifwes öfwer muskot och hackad persilja. Skulle man wilja hafwa capris deruti, så lägges den i fatet, öses litet ättika derpå och ställes sedan på eldfat at blifwa warm; när såppan är färdig slås hon i fatet som då lyftes af elden, wispas litet uti henne och lägges fisken deruti. NB. När Capris brukas, slås intet ättika uti afredningen.

Fisk-Säppa på annat sätt.

Skiär sönder en god del persiljerötter, koka dem i watten och salta något deruti, dock ej så mycket som til fisk, lägg en knippa persilja dertil och en hel lök som giöres några skårror uti: När detta någon stund kokat lägges deruti 2 a 3 marker ränsade Abborrar eller mörtar, men om det är mörtar, böra de skäras; då fisken är kokad, lägges den i säppfatet, täckes med läck och sättes öfwer någon gryta, at den håller sig warm, men fisksäppan slås ur grytan, hwilken sättes på elden med et godt stycke smör, när det är smält lägges något hwette-miöl dertil, och låt litet fräsa tilhopa, sila sedan säppan derpå, wispa at det blifwer samligt, och lägg deruti litet muskotblomma och peppar: När detta kokar så redes det af med 4 a 6 äggegulor och något mera än et qwarter sur grädda; skulle gräddan ej giöra nog syrligt så kan litet ätticka, slås dertil; hwispningen får intet uphöra sedan säppan är afredder, och när hon då wäl kokar, kan hon ösas i fatet på fisken och rifwas öfwer med muskott. Man kan ock giöra denna säppa med gädda, och då giöra en stor klimp af lägga mit uti fatet i stället för fisken, som skier på det sättet: Fisk-Farcen giöres på wanligit sätt, och sedan smörjes grytan med

rått smör, formera så en lagom stor buding deraf i grytan och sätt henne på elden, haf då straxt tilreds upkokat watten och häll det brede wid budingen, men laga at grytan kommer straxt til kokning; lägg så dertil alla ben och kräfet som blifwit öfwer när farcen giordes, så kokas musten utur dem och dertil persiljerötter; salta så at det får lagom sälta och förfar dermed på samma sätt som med fisksäppa af Abborarne: med en sådan buding ser det litet bätre ut. Denne buding kan ock brukas i den förutnämde fisksäppan med miölken kokad.

Lake-Säppa.

Sedan Laken är rånsad, flådd och skuren i stycken, lägges han i så mycket watten som är nödigt til säppan och sättes sedan på elden; när det kokar up så skummas wäl och saltas, lägg deruti en stor skalad lök som skiäres några skårror uti, och låt det dermed koka til des laken är fullkokad; då tages laken up och lägges i säppan et godt stycke smör och rifwit bröd, så mycket at hon deraf kan blifwa lagom tiock: När hon dermed något kokat och tyckes blifwa samblig, så silas hon genom durkslag och slås sedan tilbaka i grytan; när hon då kokar up, lägges deruti litet muskottblomma,

peppar och fin skuren persilja, och då säppan något dermed kokat, lägges laken uti at blifwa wäl warm och sedan kan hon anrättas. Häruti kan ock brukas en fiskklimp giord af lake, som annan fisk-farce, hwilken kan afredas med sur grädda och ägg som den näst föregående. Ostron giöra ock häruti god smak när de äro förhand. Af simpor kan kokas säppa på samma sätt, men då saltas straxt i wattnet.

Souppe Maigre.

Til 2 kannor siö-watten tages et halft stop ränsade gula ärter, lägg deruti allehanda slags rötter, såsom morötter, persiljerötter, sillerie, lök, litet timjan och rosenmarin och låt det koka lyckt helt sackta i 3 timmar, dock rättas tiden efter ärternas art, ty få de ej blifwa mosade utan allenast gifwa säppan smak: emedlertid ränsas och ställas 3 marker fisk, antingen gäddа eller abborar, som stötas med kiött och ben och lägges uti en gryta tillika med et stycke smör och en god del rifwit bröd, at brynas med litet basilika; sedan silas säppan genom durkslag deruppå, och lägges litet peppar, ingefära och muskottblomma deruti, låt henne dermed något koka tillika med litet salt til des hon blifwer sambligt

och

och när hon anrättas silar man henne genom hår-sil; deruti kan då läggas tunna skifwor utaf gädda som ryggbenet är uttagit, och litet skårade och påsaltade, hwarmed de ligga en stund, tårkas sedan med et linnekläde, doppas i hwispade ägg och då wältras i hwettemiöl, samt stekas med smör i pannan. Den som behagar kan ock lägga en klimp deruti af fisk-farce: När säppan gifwes på bordet rifwes muskott öfwer.

Stäckfisk-Säppa.

Bulta en Stäckfisk wäl och lät honom ligga 2 dygn uti watten, men ömsa det en gång hwar dag. Drag fisken ifrån skinnet och rånsa alla benen utur honom, skräd bort det som ser rödt ut och lägg honom, så fort han rånsas, uti watten: lägg honom sedan först på et durkslag och derefter uti en serviette, på det wattnet må dragas utur honom. Af denna fisk tages då en del, wid paß et fult stoppat qwarter, sedan den blifwit sönderhackad, hwilken stötes ganska wäl uti en mortel tillika med 7 lod rifwit bröd förut blött i 2 skiedblad söt miölk, 5 ägg, litet muskottblomma, peppar, salt, finhackad persilja, et så stort stycke smör som et ankägg, samt 11 lod hwettemiöl. När nu detta är wäl

stött,

stött, så slås så mycket watten i en kiettel som kan wara nödigt til soppan, hwaruti lägges litet smör: När det kokar up, så tag en wåt träskied och lägg klimpar deruti af den stötta och tilhopa blandade fisken, och när de blifwit kokade, tagas de up med en hål-slef: Men säppan silas genom et durkslag. I toma kiettelen lägges åter litet smör tillika med 2 skiedblad hwettemiöl, låt det fräsa litet tilhopa, och slå sedan litet i sänder af säppan dertil, och wispa så länge tils hon blifwer samblig: Lägg då deruti en god näfwa rußin och lika mycket nätt skurna persiljerötter; låt denna säppa så länge stå på elden tils de sidst deruti lagde sorter blifwa fullkokade. Emedlertid skäres den öfriga Stäckfisken, som intet blef hackad, i tärningar, af den samma lägges så mycket som behagas uti säppan tillika med de kokade klimparne samt litet fin hackad persilja och litet muskottblomma: När fisken då blifwit mör, anrättas säppan med salt och rifwit muskott efter smak. Hwarwid observeras, at sedan fisken blifwit mör, bör han ej koka mera ej eller saltas förr än det anrättas, ty då blifwer han hård: Härtil brukas sött watten, efter brunswatten giör honom också hård.

Laxwålling.

Laxryggen hugges i lagom stora stycken, twättas och lägges 2 dygn i watten eller til des han blifwer lagom utwatnad, men ömsas 2 gånger rent watten uppå honom om dygnet; tag sedan ungefär et qwarter fina korngryn och koka uppå 2 kannor söt miölk, emedlertid twättas grynen, och när miölken kokar up hwispas de uti och låter dem koka 3 timmar, men röres som oftast deruti; laxryggen sättes på elden i kalla wattnet, så mycket at det wäl står öfwer honom, och när han kokar up så skummas ganska wäl: litet förän det skal anrättas, lägges et stycke smör uti wällingen tillika med den kokade laxen, men skulle intet laxen giöra nog sälta sedan han deruti litet legat, så kan en sked af lax-spadet slås deruti, då han får starkare smak. När det anrättas strös stött peppar öfwer.

Tiärnemiölk-Såppa.

Ställ tiärnemiölken på elden tillika med en näfwa rånsade, twättade och torkade corinter, och låt henne koka en fierdedels timma under stadigt rörande, med säcker, et stycke hel canel, litet stött anis, citron-skal, och så mycket rifwit limpe-bröd

at hon deraf blifwer samblig: När såppan skall anrättas, redes hon af med et halft eller helt qwarter söt grädda, alt efter myckenheten, och 3 a 4 äggegular.

Hettwägg med Mandel.

Tag små runda hwettebröds bullar och skiär en rund plåt ofwanuppå, gräf sedan ut alt inkrämmet och lägg det uti en skål, blöt det med söt grädda eller miölk och rif det wäl sönder med en skied; tag et ägg til hwar bulla och slå dem til det blöta brödet, lägg dertil skalad och rätt fint stött mandel, såcker, 2 skiedblad smält smör til hwar bulla och litet salt, rör detta wäl tilhopa och sätt på fyrfat at det intet stelnar, fyll det sedan uti den toma skårpan, och lägg den runda plåtten ofwanuppå, bind wäl omkring med grof tråd, at plåtten sitter qwar, och sätt bröden uti en wid castrull at de kunna stå brede wid hwarandra, slå sedan miölk uppå uti samma Castrull, men intet så mycket at det står öfwer dem, och låt dermed koka en half timma: skulle miölken koka bort, så kan mera spädas til: uti et annat kärill kokas up et stop söt miölk eller mer, alt efter myckenheten af brödet, och lägg deruti litet såcker och smör; När det skall anrättas, tages tråden bort och bullor

lorna läggas uti et diupt fat, slå den kokta miölken uti Castrullen och red af med 2 äggegulor, då öses litet miölk på brödden och det öfriga slås uti en skål at bära in när det ätes.

Watten-Säppa af allehanda slags grönt.

Låt watten koka up med så mycket inkräm af hwetebröd, at säppan deraf blir lagom tiock, lägg deruti en god del hufwud-sallat och spenat, deße bägges sorter skäras något sönder, äfwen lägger der uti skalade och i skifwor skurne färska gurkor, Portulaks-blad, sönderskuren persilja, peppar och litet ingefära: Låt detta koka med läck öfwer, til des det gröna blifwer mört, då deruti lägges et godt stycke smör: När säppan skal anrättas, afredes hon med 6 eller 8 äggegulor, litet söt grädda eller miölk och litet miöl at hon blifwer samlig: salta sedan efter smak och rif muskot öfwer.

Grön Ärtsäppa utan kiött.

Sedan ärterne äro sprittade lägges de i kalla wattnet at koka med små skurna moröter, litet mäjram, fint hackad persilja, några blad portulaka, peppar och smör; när altsammans är wäl kokat, redes

såppan af med smör och mjöl; då hon skal anrättas, om hon då skulle wara förtunn, så redes hon af med en eller twå äggegulor, sedan saltas efter smak och rifwes muskot öfwer.

Grå Ärter.

Sedan ärterne äro rånsade och twättade, kokas de i siöwatten; när de blifwa mjuka redes de utaf med smör och mjöl, dock ej med för mycket mjöl, at saucen deraf blifwer för tjock, men af smöret måste intet tagas för litet, hälst de tåla wäl fett: När ärterna med afredningen något kokat, dock ej så länge at de mosat sig, hwilket deße ärter intet böra wara, utan allenast wäl mjuka, då saltas de efter smak, och när de skola anrättas redes de af med 5 a 6 äggegulor, hwaruti slås ättička och säcker, så mycket at de få sötsur smak, då saucen bör wara så tjock, som en lagom wälling, sedan han är afredd med äggen: Ärterne slås då i fatet och rifwes muskot öfwer. Deße ärter kunna ock kokas på annat sätt, som här nedanföre följer: Ärterne kokas först uti siöwatten hel mjuka och fullkokade, sedan saltas de lagom och alt wattnet silas ifrån dem, då slås de uti fatet och sedan hälles öfwer dem en god del sådant fett som blifwer

wer uti grytan derest en gryt-stek blifwit stekt, tillika med något af den sky som der med följer.

Grön Watten-Såppa.

Koka watten med allahanda slags rötter som hafwa god smak, litet ingefära, peppar, lök och smör; ränsa emedlertid spenat och förwäll honom; när wattnet så mycket kokat at det smakar wäl, silas det genom durkslag; lägg et stycke smör i toma grytan och låt fråsa med hwetemjöl, slå det afsilade wattnet derpå och låt koka up, lägg spenaten deruti med en sort rötter, antingen persiljerötter, palsternackor, sillerie eller moröter och låt dermed koka: När såppan skal anrättas slås en eller 2 äggegulor i fatet och något såppa; hwispa då at det intet skär sig, och slå sedan dit altsammans, lägg råstade hwetebrödsskifwor dertil och rif muskot öfwer. Häruti kan ock läggas förlorade ägg, hwilka läggas ofwan uppå brödskifworna sedan de äro wäl genomblötte, då äggen hålla sig uppe. Denna såppa kan ock göras af portulaka, men den behöfwes ej at förwällas, utan bladen lägges i såppan sedan de äro wäl skiölgde.

En annan Watten-Såppa.

Koka watten med et godt stycke smör, fin skuren gräs-lök och fin hackad persilja, när det något kokat, så hwispas 10 eller 12 ägg, alt efter som fatet är stort til, skumma då alt det feta utaf och slå til äggen samt så mycket af wattnet som behöfwes; rif muskot uti och slå det sedan i et tenfat, sätt det på fyrfat och låt det koka til des äggen blifwa stannade, då lyftes det af fyrfatet och stickes brödskifwor under äggen, som förut blifwit stekte i smör. Skulle man wilja hafwa denna säppa i porcellains fat som ej kan sättjas på eldfat, så kan det tillagas uti en Castrull och sedan slås på bröd-skifworne uti fatet. Denna säppa ser nästan ut som en äggeröra, dock synes något såppa emillan äggen.

Njupon-Såppa.

Tag ungefär 3 näfwar tårra njupon, som skiöljas wäl och kokas helt miuka med watten uti en förtent koppar-kittel eller stengryta: När de blifwa kokta, silas såppan genom durkslag och kramas all musten utur skalen med en sked, då sättes åter kittelen med såppan på elden, och lägges deruti en god näfwa blå rußin eller

bru-

bruneller, som skåres sönder; när hon kokar up redes hon af på det sättet; lägg et stycke smör uti en pankaks-panna, dertil en god del rifwit bröd, låt det litet fråsa tilhopa och slå det uti säppan tillika med något sönderskurna citron-skal uti strimmor, franskt win, säcker eller sirap, at det blifwer lagom sött, och litet sönderstött canel: när det något kokat och fått smak af deße krydder samt blifwit sambligt, stekes hwettebrödsskifwor i smör, och då såppan anrättas lägges brödskifworne uti, och strös säcker och canel öfwer.

Kiersebärs-Säppa af färska Bär.

Plåcka bären af stielkarna, koka dem hel miuka i watten och krama dem sedan genom en gles hårduk, stöt kiärnarna och lägg dem uti hår-silen, slå säppan åter derpå och rif henne derigenom, så får hon god smak af kiärnar, lägg et stycke smör i kiärillet, hwaruti hon skal koka, tillika med något mjöl och låt det blifwa litet gulbrunt, slå så säppan dertil och låt henne koka med et stycke hel canel och citron-skal; gif henne sedan smak med säcker och win: emedlertid doppa hela okokade kiersebär uti hwispade äggehwitar, och sedan rulla dem uti fint

siktat säcker, derefter ställas de på en tal-rick, hwart bär för sig sielf at tårka uti en ugn som har swag wärma eller ock för elden, men aktas noga at de intet blifwa bruna utan allenast tårra, då böra de wara helt hwita; när säppan anrättas, så blötes stekta hwettebröd-skifwor med samma säppa och derpå lägges då de säckrade bären, som sedan lägges i fatet; äro brödskifworne wäl blötte så hålla de sig uppe med bären, hwilket ser wäl ut. På samma sätt kan kokas säppa af tårra kiersebär, och kan då på brödskifworne läggas insyltade bär.

Swiskon-Säppa.

Tag ungefär et halft qwarter perle- eller helgryn som sköljes, sättes på i kalla wattnet och skummas wäl; när det kokar up lägges deruti et stycke smör samt et skålpund Swiskon som äro wäl twättade, och låt sedan koka til des grynen äro wäl swälde, så at säppan deraf blifwer samblig och swiskonen sönderkokade, sila då genom durkslag, men krama all musten utur swiskonen, så at säppan deraf får stark smak och giör sedan sött efter behag: när hon anrättes så lägges stekta brödskifwor uti, samt säcker och canel öfwer; men wil man spara swiskon, så kan litet röd bärsaft slås deruti,

hwil-

hwilken gifwer både god färg och smak. Ålskar någon gryn, så kunna de lämnas qwar i såppan, men då tages mindre swiskon och stenarne skäres utur dem förän de läggas uti. Af samma slags gryn kan kokas såppa utan swiskon, och i det stället gifwa henne smak med win och säcker, åfwen ock med bärsaft eller citron-saft, och då lägges rußin eller corinter deruti.

Risgryn-Såppa.

Twätta grynen ganska rena och låt dem koka up, skumma wål, och lägg sedan litet smör deruti: inemot de blifwa kokade lägges dertil twättade rußin eller corinter och citron-skal skurna i strimlor: gif såppan smak af säcker och win, och när hon anrättas så strös säcker och canel öfwer.

Rismjöls-Såppa.

Af rismjöl kokas såppa på samma sätt, men då låter man watnet först koka up, och så hwispas rismjölet uti, sedan lägges et stycke smör dertil, och lagas då på samma sätt som den nästföregående, men deruti lägges råstade hwetebröds-skifwor.

Brunell-Såppa.

Skiär sönder en god del Bruneller och koka dem med watten, citron-skal och hel canel, slå så mycket win och säcker deruti

uti at det får god smak och låt det koka til des brunellerne blifwa wål mjuka: då anrättas hon med förlerade ägg och råstade hwettebrödsskifwor, som först blötes i såppan och sedan lägges äggen derpå: strö sist säcker och canel öfwer.

Äpple-Såppa.

Skala äplen, skär dem i skifwor och lägg dem straxt i watten, så rådna de intet, låt dem sedan koka med et stycke canel, och när de äro wäl mosade, så rif dem genom durkslag, spåd sedan med watten at såppan blifwer lagom tjock, låt henne litet koka och gif henne smak med win och säcker; rußin och corinter böra ock läggas uti, men de måste koka för sig sielfwa, eljest swärta de såppan: När hon anrättas så lägges råstade brödskifwor deruti, och strös säcker och canel öfwer.

Stärkelse-Såppa.

Tag en kanna watten och lägg deruti en näfwa rånsade rußin, en näfwa i strimlor skurna Bruneller, et stycke hel canel och skalet af en citron: låt det koka til des Brunellerna och rußinen äro wäl swälda, då deruti slås et qwarter renskt eller franskt win och säcker efter smak: låt det litet

tet dermed koka; men kort för än det skal gifwas på bordet, så redes det af med et skedblad hwit stärkelse, som kramas först wäl sönder uti en skål med litet kalt wätten, och ökas sedan dertil en slef af såppan: hwarefter det slås uti henne och öses litet deruti med slefwen, så at såppan samlar sig: när hon då har kokat up, så bör det ej stå långe; ty då skinnar hon sig, utan strart anrättas med hwettebrödsskifwor, stekta på halster; men caneln och citron-skalen tages bort och strös öfwer med fint stött canel och såcker. Den som behagar kan ock lägga förlorade ägg der uti.

Hafwergryn-Såppa.

Til et medelmättigt stort fat tages et qwarter hafwergryn; lägg dem i siöd-watten, låt det koka och skumma wäl, när grytan kokar up, lägg sedan et stycke smör deruti och låt grynen koka til des såppan blifwer samblig; men skulle watnet koka för mycket bort at det blifwer för tjockt, så kan deraf spädas mera til, sila henne sedan genom et fint durkslag, som intet grynen gå igenom, eller ock en gles hårsil, och sedan hon är silad, lägges deruti litet smör och rußin eller corinter, hwilka böra wara wäl rensade och twättade, eljest blif-

wer såppan swart; låt henne dermed så lån-
ge koka til deß rußinen åro wål utswålde
salta henne och lägg litet peppar deruti: nå
hon skal anrättas lägges hwettebröd i fat
som år skurit uti tårningar och gulbrun
stekt i smör; litet säcker gör ock håruti go
smak. Denna såppa kan ock kokas på an
nat sått: man tager hälften så mycket ha
wergryn, och når de åro kokade och afsil
som förut år beskrifwit, lägges et stycke smö
i toma grytan; låter det något fråsa me
litet hwettemiöl och sedan slås den afsilal
såppan dertil; på detta senare sättet sm
kar hon intet så starkt af grynen, men s
dan kokas hon med rußin och på lika så
anråttas med stekt bröd i tårningar.

Sego-Såppa.

Til et bord om 10 personer tages et go
halft qwarter sego, som twåttas my
ket wål at han ingen osmak har, och lägg
sedan i kokande watten med et stycke can
och citron-skal, men når grynen lägg
uti, så hwispas det något, så at de skil
sig, och når segon ser klar ut som grod-ro
år han kokad; då gifwes såppan smak m
franskt win, citron-saft och såcker, me
wil man hafwa henne röd så slås pont
deruti; eller utan win med bara citron-
ler bärsaft: om bruneller behagas, då sl

res de sönder och lägges något förr uti ån grynen blifwa kokade, åfwen ock rußin: når hon anrättas lägges stekta brödskifwor uti och strös stött canel och säcker öfwer. Sego kan ock brukas på köttsåppor, men då skal såppan wara mustig och hafwa god smak förut.

Anis-Såppa.

Koka en god del corinter uti watten och sedan litet kråßad Anis för sig sielf också uti watten, stek sedan rifwit hwettebröd uti smör, och när det blifwit gul-brunt lägges det til corinterne och låter koka: slå deruti win, säcker, et stycke hel canel, citron-skal skurna i fina strimlor, litet muskott-blomma, succat skuren i små skifwor och sedan af det watten som Anisen kokat med, så mycket at det deraf får smak: färga det då med saffran på det sättet; lägg saffran uti en liten fin linnelapp, doppa i såppan och krama det gula utur så mycket at såppan får wacker färg: när hon anrättas så strös säcker och canel öfwer, men den hela canelen tages då bort. Häruti kan ock brukas bruneller, hwilka kokas med corinterne, men förut skåres sönder.

Kummin-Såppa.

Koka up watten och lägg stött kummin deruti, och när det kokat så långe

ge at watnet hafwer stark smak af kum-
min, så lyftes kiärillet af elden, då alt d-
tiocka stannar wid botten: sedan hälles wa-
net uti et fat, kiärillet skiöljes och sättes s-
dan på elden med et godt stycke smör, la-
det då smälta och lägg något hwettemjöl de-
til och låt fråsa tilsammans; sedan slås de-
klara wattnet derpå och kokas tilhopa, o-
såppan bör wara som en tunn wälling: nä-
hon anrättas så lägges hwettbröd deruti-
som är skurit i tärningar och brynt i smör, s-
riswes muskott öfwer, och salt förgätes ic-

Gräd-Såppa eller så kallad Ölsupa.

Tag lika mycket mjölk och swagdricka och koka upp hwar sort för sig, nä- mjölken kokar up så haf litet kall mjölk u- en skål, hwaruti hwispas så mycket go- hwette-mjöl, at då det slås uti den upkok- de mjölken hon då blifwer som en tjock wä- ling: när drickat kokat up skummas det, o- lägges deruti säcker eller sirap efter sma- och litet skurna pomerans-skal torra, fär- ska eller insyltade, sedan hwispas dricka- uti mjölken, och när det då kokar up är såp- pan färdig. Då kan hon anrättas me- hwettebröd skurit i tärningar och öfwer- striös med säcker och canel. Behagas i de-

ställe rifwit bröd af hwete- eller limpebröd som är stekt gul-brunt med smör i pankaks-pannan, så lägges det midt uti såpfatet så hett som det slås utur pannan, och packas hårt tilhopa med skapnad af et berg, låt det litet swalna så fastnar det bättre tilhopa, då slås säppan helt warligen uti bredewid brödberget så at det intet skingrar sig.

Ägg-Öl.

Låt 3 halfstop swagdricka koka up, skumma det wäl och lägg sedan deruti smått skurne pomerance-skal och säcker eller sirap efter behag: När det anrättas, redes det af med 6 äggegular, hwaruti hwispas litet hwettmiöl, men hwispningen får intet uphöra, ty då skär det sig, när det kokar wäl är hon färdig: lägg då hwettebröds skärningar i fatet, slå säppan derpå och strö säcker och stött canel öfwer. Uti denna säppa kan samma rifwi-bröds-berg brukas, som i den näst föregående, när så behagas.

Öl och Bröd.

Swagdricka kokas up och skummas, sedan lägges deruti sirap eller säcker efter egen smak, och så mycket rifwit limpe-bröd at det blifwer samblat, när det dermed något har kokat, skiär limpa i små

tär-

tårningar och stek dem gulbruna i smör lägg dem i anrättnings-fatet och slå det k kade drickat derpå, så är det färdigt. W man hafwa corinter deruti, så ränsas wäl, twåttas och kokas i drickat. Ost k ock brukas uti öl och bröd, då den ytter skårpan af osten skrådes bort, sedan skär han i tårningar och lägges uti anrät nings-fatet.

Win-Säppa.

Til et halft stop franskt win tages halft stop watten och låter det ko up med något säcker, hwispa litet mjöl 6 äggegulor, slå litet af det upkokade w net til äggen och sedan slås de til winet s kokar, men under ständigt hwispande, at det intet skär sig: När det då är w upkokat kan säppan anrättas med hwet bröd skurit i tårningar, och öfwerströs m säcker och canel, eller kan följande kli brukas deruti:

En Klimp at bruka i Säppor.

Rif sötsurt limpebröd på et rif-järn, tag deraf ungefär 2 göpnar full som stekes gulbrunt med smör uti en pa kakspanna, tag et qwarter söt grädda el mjölk och lägg det stekta brödet deruti sa

5 m

5 wäl hwispade ägg, något säcker, litet corinter rånsade, twättade och sedan tårkad med et linklåde, och rör det wäl tilhopa: smörg en serviette med rått smör, slå smeten deruti och knyt hårdt om med en tråd, lägg sedan uti en kokande watten=gryta, salta litet i watnet och låt honom jämt halfannan timma koka med läck: När han skal anrättas, tages servietten bort och klimpen stjelpes i fatet, men aktas at intet watten följer med.



Allehanda Slag af Kött-Rätter.

Huru Oxkiött, Fläsk och Fårkiött insaltas.

När kiöttet är sönderhuggit, hwilket ej bör ske för än dagen efter det är slaktat, så gnides hwart stycke wäl med franskt salt, om sådant är förhand, medan det Spanska har för mycken sälta, dertil tages en stark och tät tunna, hwaruti först saltas på botten och sedan packas kiöttet deruti med skinsidan nederwänd så hårdt tilhopa som möjeligit är,

är, och med salt emillan hwarfwen, dock ej så starkt at det får för mycken sälta: När tunnan är full lägges en botten med stora stenar uppå at det wäl siunker tilhopa, och då det legat 8 dagar eller til des saltet är smält, som är wißaste märket, då tages det utur laken, hwilken kokas up och skummas så at han blifwer klar; kiöttet packas åter hårt tilhopa i tunnan, men wändes på andra sidan och saltas som en tunn rim=frost emillan hwart hwarf; När laken är wäl kall och stådt öfwer en natt, slås hon på kiöttet igen, och lägges åter en botten med sten uppå, at det håller sig i laken som bör stå wäl öfwer: ifrån den första dagen som det blef insaltat skal det ligga 3 weckor om man icke wil conservera det uti laken, då tages det up til at rökas med kall rök, men skal det bara torkas, så hänges det uti et rum som dageligen eldas, såsom i kiöket eller dylika rum hwarest spiället om aftnarna igenslås. Fårkiött ansas på samma sätt, men ligger allenast 14 dagar i saltet. Fläsk bör ligga 4 weckor, men det som brukas til kål eller ärter, rökes allenast en dag och sedan hänges up at torkas. Det skummet, som skummas af laken när han kokas, blandas up med kornsäder eller kli, torkas uti ugnen och gömmes til sleke för boskapen om

som=

sommaren. Om alt kiöttet tages up utur laken, så kan han kokas tilhopa, at deraf blifwa salt igen, hwilket ock kan nyttias för kreaturen. Will man behålla kiöttet i laken öfwer året, så behöfwes intet at lägga myncken tyngd derpå, sedan kiöttet har wäl packat sig tilhopa, utan allenast en botten med en liten sten, så at det håller sig neder och laken står wäl öfwer. På samma sätt giöres med fläsk och fåre-kiött. Det observeras när fläsk nedersaltas och skal blifwa liggande uti laken, så bör det huggas sönder; men skal det tårkas eller rökas, så låter man halfworne wara hela, så wida intet skinkorne skola på annat sätt præpareras til spicke-skinkor; dock skiäres altid refbens-spiällen af, och ryggen hugges ut på stora swin, men får-kiött hugges allenast i 4 delar, och bör sedan fåren äro klyfde altid lämnas 3 refben wid bakdelen.

Hwad som wid Slackt är at *observera* med Syltan och Inålfwor.

Så snart fötter och mulan äro afskurne ifrån oxen, lägges de uti kalt watten och twättas wäl rena, hålles sedan uti kokhett watten, men ingalunda koka, och låter dem deruti ligga allenast så länge at håret börjar at låsna, då tages de straxt up, klap-

pas med et klapträd at håret låßnar, hwil
ket då nappas i hast utaf med fingrarne
och sedan med en knif skrapas ganska wä
rena: så fort de blifwa rengiorde lägges d
uti kalt watten, och skiäres en skårra läng
efter foten; lägg dem sedan uti en järngr
ta i friskt watten och låt dem koka til deß
blifwa miuka, men wid första upkokning
tages skummet bort: då de blifwa miuk
läggas de strax i kalt watten, och när
då blifwa wäl kalla tagas de up och skrap
å nyo, skiäres i tu, och de längsta benen t
ges ut: sedan lägges syltan på et linnekl
de, at wattnet drages wäl ifrån, och då s
tas hon neder med den öfriga syltan so
följer. När inälfworne äro tagne utur oxe
så öpnas hiertat, hufwudet klyfwes och hie
nan hafwes i förwar, lefren tages ifrån o
lungan lägges i watten tillika med det för
gående, hwilket brukas til hacke-korf; me
om man wil taga hiertat och hufwudet t
syltan så skal det kokas, skiäras i tiocka ski
wor och tillika med fot-syltan saltas: de sm
la tarmarna skiljes nätt ifrån den talg
de sitta wid, hwilken tillika med all wäm
och all pläcktalgen tages til wara, kiörtla
ne tages bort, sedan hänges han up, me
pläcktalgen lägges på bräder at torka; tar
marna wändes med försicktighet, så at in
gen

gen orenlighet kommer på råtan; wåm-
men lägges på halm och skåres upp rundt
omkring, sedan tömmes och skiöljes altsam-
mans ganska wål, emedlertid wårmes wat-
ten, hwarmed de smala tarmarne först skål-
las, sedan med trå-knifwar skrapas wål re-
na, och så lågges uti rent kalt watten, se-
dan giöres skållwattnet något hetare, men
ingalunda får det koka, och deruti dåppas
då wåmmskinnet, dernåst wikes det tilho-
pa, lågges på et bord och klappas derpå
med händerne, då skrapas det med trå-knif-
war rått wål i alla skrynkor, men i synner-
het ses noga efter på slarf-sylta eller den
så kallade mångfällan, at hon blifwer wål
ren på rätsidan, strykes med oxtungan så
följer alt snask bort som der har satt sig, så
fort som deße skinn blifwa rena så lågges de
i kalla wattnet: sedan blåses tarmarna up,
då det båst kan synas hwarest de ej åro rena,
hwilket ganska wål afskrapas, och låter man
då rent watten några gångor löpa igenom
dem; det tunna af wåmskinnet som kan bru-
kas til kårf skiåres dertil i lagom storlek och
sömmas tilhopa, men lämnas en liten öpning
til kårfmatens instäpning; låt altsammans
i rent watten ligga öfwer natten, men wat-
net ömsas några gångor. Til syltan tages
mångfällan och alla öfwerblefne bitar af

wåmmen, både de som åro för tiocka och för
små til kårfskin, samt ånd-tarmen; de rul-
las tilhopa och lindas rått hårt med segel-
garn, sedan lågges de i kalla wattnet, ko-
kas och skummas; når de blifwit så miuka
at fingret går igenom om man niuper der
uti, så hafwa de nog, och då lågges de i kalt
watten; så snart de åro kalla tagas de up
och segelgarnet låßas af; då skiåres de store
styckena mindre och altsammans lågges på
et linnekläde: når syltan då tyckes blifwit
tårr, saltas hon neder med litet bröd-kum-
min och fint godt Spanskt salt, hwarsta-
med fot-syltan, dock så mycket i hwart hwar-
at det af en sort kan blifwa et kok: Dett
packas hårdt tilhopa och sedan lågges en
botn med en sten uppå. Huru med hacke
kårf förfares fås igen ibland beskrifningar
om kårf. Fet-tarmarne uti oxen åro be-
derligast til gryn- och blodkårfwar, efter
de hålla sig raka; men når man wil hafwa
stora blod-kårfwar som sedan kunna skiåras
uti skifwor, då åro de så kallade botten och
bottens-broder dertil måst tienlige: til hac-
ke-kårfwar, och sådan kiött-kårf som blifwer
liggande uti laken, åro blå-tarmarne de
tienligaste, ty de kröka sig. Skulle man få
några tarmar öfwer når slackter år förbi
och då wil conservera dem, så blåses de full

la med wäder och knytes igen wid öpningen, sedan hänges de up at torka, så hålla de sig rätt länge; när man då wil nyttia dem, skiäres de af så länge som man behagar; då lägges de i watten at blötas, och sedan twättas de och nyttias: derföre bör det observeras, at när kårfskinnen skiäras til kårfwar, så bör deraf intet mer tagas än nödwändigt behöfwes; ty sedan de äro sönderskurne så spilles mycket bort om de då skola förwaras: blå-tarmar äro tienligast at conservera, ty fet-tarmar härskna.

Klöf-fett at bereda.

De långa benen som togs utur ox-fötterna lägges ofwanuppå en bakugn at torka några dagar, sedan klyfwes eller hugges de sönder, och tages alt fettet utur dem, hwilket förwaras uti en flaska at bruka til räcksmörja och låsar.

At skira den färska talgen.

Den talgen som blifwit öfwer när kårfwen är giord, hackas fin och bultas wäl med en yxa uti en stadig ho, som är giord af en tiock stäck: låt honom sedan med lindrig eld något koka med litet watten, och när han är wäl smält silas han genom hårsihl uti en kittel, hwarest han bör stå til des

han blifwer wäl igenom stelnad, då wärmes kittelen allenast så mycket at han läsnar, och stielpes han då straxt på et watt linnekläde, samt skrapas bort alt det som grumligt är, hwilket tillika med det som blifwit qwar uti hår-sihlen när talgen sil des, kan gömmas och brukas när garn kokas.

Påminnes äfwen at oxehudarne dragas släta ut och hängas på en stång med hår-sidan inwänd at torka. Oxeblåsan blåses up, knytes igen at wädret blifwer inne och hänges äfwen at torka. Hornen sågas ifrån huden, hwaraf kan göras kruthorn på det sättet, at de först sågas til lagom storlek och sedan kokas så länge i lut, til de de blifwa så miuka at qwecken kan tagas utur dem, då de kunna skäras med en kni och skrapas tunna med glas.

At *Conservera* Oxkiött til grytstekar.

Utaf låret huggges så stora stycken som be hagas, hwilka gnidas med salt, pep par och ingefära, och lägges sedan på h ster med sackta eld under at blifwa genom warma, men wändes som oftast at de jämn hetta på alla sidor: dagen derefte eller då de äro wäl kalla, lägges de uti mycket ättika som står öfwer dem, m lagerbärs-blad och hel peppar samt med lä u

uppå kärillet hwaruti de ligga: När man wil bruka dem, lägges de något uti watten förut, så wida de hafwa legat länge.

At insalta Oxkiött så at det ser ut som röke.

Til en oxbringa om ungefärligen 16 marker tages en god nypa luttrat Saltpetter fint stött, hwilket blandas med litet fint salt, hwarmed kiöttet gnides rätt wäl: sedan nedsaltas det med mera salt uti et träkiäril med bottn öfwer samt en sten der ofwan uppå, på det kiöttet må laka sig: når det således legat 14 dagar eller 3 weckor, bör det en natt wattläggas för än det kokas: NB. När kiöttet uptages utur laken, kan i den samma annat läggas i stället, dock bör det gnidas med mindre saltpetter än det förra, blandas äfwen med fint salt, och deruppå nedsaltas. Så länge det är kalt i wädret kan samma laka nyttias, men så snart sommar-warmen infaller låter det ej giöra sig mer än en gång högst, och då bör det ändock stå uti et swalt rum.

Pråß-Sylta af Oxehufwud.

Til et halft oxehufwud som är ungt och fett tages en kalffot, hwilken håret är afskällat, och kokas altsammans til des det

faller ifrån benen; sedan skiäres både kiöttet och kalffoten sönder och alla ben och kiörtlar tages bort; härwid bör man ej wara rädd om fingrarne, ty det får ej blifwa kalt: detta lägges altsammans uti et diupt sten-fat eller bytta som först är warm giord med warmt spad, och dertil lägges stötta nejlickor, rifwit muskott, peppar och salt: knåda detta sedan med litet af den kiött-såppan, hwaruti hufwudet blef kokat, doppa en serviet uti det warma spadet och lägg altsammans deruti; knyt hårt om med segelgarn och haf det i präß: andra dagen tages syltan ur servietten och då lägges hon i hälften salt laka och ätticka, som bör kokas up dagen förut at hon är wäl kall.

Pitskink at laga.

Nedanföre halsen sitter ben som nästan likna refben och kallas Pitskink, hwilka, när oxen är klufwen, uthugges, och lämnas litet kiött uppå å bägge sidor, sedan skiäres hwart ben för sig och bultas myket wäl at kiöttet blifwer mört; då doppas det i skirat smör och sedan wältas i rifwit bröd, som är blandat med salt, peppar och fint hackad persilja, och stekes sedan uppå halster med friska glöd. Denna rätt är icke god, om det icke är af et ungt och fett kreatur.

At laga Hierpe-kiöttet på Oxen.

Hierpekiöttet, hwilket sitter inuti oxen under niuran, uttages så långt som det är, alla tunna hinnor som derpå sitta skrådes bort, och sedan späckas det rätt nätt som en hare med fint fläsk och stekes på spett, samt begiutes som oftast med smör: kårt förän det anrättas öses wäl på steken och beströs med hwettemiöl som är blandat med salt; låt henne sedan gå för elden til des hon fraggar sig, då intet mera öses på. Uti stekpannan lägges litet hwettemiöl til det smöret som drupit af steken; låt det brynas med litet lök och 2 hackade Ansiovisar och slå dertil litet watten, ättická och säcker, men ej så mycket at det smakar sött eller surt: låt det i samma panna litet koka tilhopa och sila det sedan genom durkslag i fatet under steken eller i en sauce-skäl.

Boeuf à la Mode.

Utur låret på oxen tages et stycke rent kiött, som wäl bultas och späckas med fläsk-strimlor tiocka och långa som et halft finger, och hwilka förut blifwit wältrade uti sammanblandat stött ingefära, söndergnuggade lagerbärs-blad, peppar och fint salt: När fläsket är wäl instoppat uti kiöttet, lägges det uti grytan och slås derpå

en god slef watten, en slef ätticka och litet lagerbärs-blad, sedan lägges läck på grytan som smetes igen med deg: låt henne då stå på sackta eld i 6 timmar, men 2 timmar för än hon anrättas wändes hon om en gång eller 2, at kiöttet blifwer brunt på alla sidor, sedan saltas, och skulle då wara för mycket sauce at hon ej kan blifwa brun, så öses något bort deraf. När Boeuf à la mode är anrättat, och så mycken sauce på-slagen som är nödigt, så öses litet watn i grytan och låter koka til des det får wacker färg; då silas genom durkslag och saltas litet der uti, så kan det några dagar förwaras och nyttias til Ragouer.

Oxekiött en *sallade*.

Skiär skifwor af färskt kokat oxekiött eller gryt-stek, dertil tages kokade morötter, röbetor och lök stekt i askmörja, hwilket altsammans lägges kalt, skalat och i tunna långa skifwor skurit, hwarstals med kiöttet på et fat, sedan stötes uti en trä- eller sten-mortel salta gurkor, lök, persilja, capris, några oliver som stenarne äro uttagne och några ansiovissar; när alt detta är fint stött slås så mycket olja och ättika derpå, at det blifwer så tiockt som en lagom sauce, hwilken röres om och slås öfwer det up-

uplagda kiöttet: När det gifwes före wid bordet, så skiäres det twärtigenom som en kaka. Denna rätt kan ock tilredas på detta sättet: altsammans skiäres i små tärningar förutan det som hörer til saucen och blandas tilhopa, lägg sedan på fatet som en stierna eller Buding, och sist slås saucen öfwer.

Brun *Couli*.

Oxe- eller kalf-kiött skiäres i tunna skifwor som bultas wäl, sedan smörjes en gryta med rätt smör: doppa kiöttskifworne i hwettmiöl på en sida, och fäst den miölade sidan fast wid grytan i botten och rundt omkring; lägg der något skalad och i skifwor skurin lök, 2 a 3 skifwor skinka, samt skalade och skifwade palsternackor och morötter; lägg sedan läck uppå och sätt på sackta eld at der stå och långsamt brynas, men ses noga efter at det ej blifwer bränt: när detta är brynt slås en slef kiöttsåppa uppå i sänder, men i brist deraf brukas upkokat watten; det tillåtes aldeles intet at med slefwen röra deruti förän altsammans af sig sielf låßnar, och är så mycket spad uppå som åstundas: Låt det sedan koka til des all musten är utur kiöttet, och då silas coulin igenom en hår-sihl. Denna couli brukas

kas til allehanda bruna ragouer och pastayer som hafwa brun sauce. När ingen annan tilgång är, kan han ock brukas til wildt.

Couli af allehanda slags wildt.

Sedan en orre, hare eller något annat wildt är wäl rengiordt, och all blo den wäl uttwättad, skiäres det sönder och stötes helt fint både med ben och kiött, sedan lägges uti en liten järngryta et stycke smör som smörjes omkring grytan; detta stötta kiöttet bredes då ut, och lägges derpå 2 eller 3 skifwor af en spicken skinka, persiljerötter, morötter och lök: strö deröfwer en näfwa hwettemiöl; lägg täpt låck deruppå och låt bryna med lindrig eld: När det då blifwer wäl brunt men ej bränt, slås derpå 2 slefwar kiöttsåppa, men i brist deraf tages upkokat watten, och när det litet kokat ökas efter hand mera til: När man har så mycket såppa deruti som åstundas, lägges dertil litet basilica, persilja och en half klyfta hwitlök, hwilken senare sort ock kan slutas ute, om den för någon är motsträfwig; låt sedan sackta koka til des all musten är utur kiöttet; då slås et glas Franskt win uti, låt honom derefter få en upstudning och sedan sihlas han af genom en hårsibl.

stihl. Denna couli brukas til alla wilda pastayer och ragouer. Om man ej wil bruka hel fogel eller annat wildt, så kan man betiäna sig af fogelben och skråf som blifwit öfwer fast än de warit stekta; men då skrädes all den bloden bort som stannat uti skråfwet, samt sådant som har någon bitter smak och är gammalt, men af skiämd fogel går det intet an.

Brun Couli til Höns.

Höns stötes på samma sätt som fogel, grytan bestrykes wäl med smör och bredes det stötta kiöttet ut, då lägges dertil samma slags rötter, lök och 2 skifwor spiken-skinka, hwaruppå strös litet miöl, och låter det på eldmörja stå och brynas med läck öfwer; När det blifwer något mer än gulbrunt, slås kiöttsappa derpå litet efter hand, men röres intet förr än det af sig sielf läsnar. Då man har fått tilräckelig sappa derpå, så lägges 24 stycken fint stötte oliver dertil, hwarifrån stenarne äro borttagne, och låter det sedan sakta stå at koka: När musten är wäl utkokad, så slås det genom en hår-sihl, saltas efter smak, och kan brukas til höns och kalkoner, i pastayer eller ragouer; man kan ock betiäna sig af öfwerblefna stekta höns, och då stöta sönder

der både kiött och ben, ty uti dem är myc-
ken must.

Hwit *Couli.*

Tag halsar och rengiorde fötter af höns
rå eller stekta kalfkiött-bitar, eller ö
werblefna stekta höns, hwarifrå alt d
bruna afskrädes, och stöt det fint uti e
mortel med en god del afskalade oliver o
några hård-kokade äggegulor; lägg det d
uti en castrull och låt det fräsa med et st
ke smör; strö litet miöl derpå och rör flit
om, men låt det ej blifwa brunt: slå sedan
dertil litet kiöttsäppa, et glas win, lök, m
rötter, basilica, persilja, peppar och hel i
gefära: låt all musten koka utur under sa
ta kokning med läck öfwer, och sila det
dan utaf. Denna Couli kan brukas til a
la hwita ragouer och pastayer.

Farce af Oxkiött til *Pastayer.*

Tag et stycke rent oxekiött utur låret o
2 a 3 marker, och en mark niurtalg
kiöttet kokas så mycket, at när man ski
deruti det då ej synes rödt; sedan skiär
det sönder och alla senor rånsas ifrån: ski
et stycke fläsk af et rökt swin, tag talg so
åfwen alla senor äro ifrån rånsade, och ha
ka sedan altsammans mycket fint med 2
3 Ansiovissar; dertil lägges då litet m
skot

skottblomma, peppar, salt, 4 ägg, något riswit bröd, 2 skiedblad win och litet af kiötsåppan, at det blifwer lagom hårt, och stöt det med en tråstöt at det wäl blir sammanblandat. Skulle man wilja bruka denna farcen til fogel-pastay, och man har tilgång til fogel, så kan sådant kiött blandas deruti, men i brist deraf kan det ock wara utan.

Farce af rått Oxkiött.

Skiär sönder kiöttet så rått som det är och hacka det helt fint med talg och fläsk, hwilket sedan upblandas på lika sätt som den nästföregående, deraf kan sedan giöras små fricadeller, hwilka kunna brukas uti såppor eller hwad som behagas, äfwen kan denne farce nyttias til sådant hwartil en tilhopahångande farce är tienlig.

Farce til wilda Pastayer.

Tag kalf- och fogel-kiött, litet lefwer af frisk fogel, något niurtalg och färskt fläsk om det är förhand, eljest brukas rökt; kiöttet och lefrarna tilhopa böra wara drygare än fläsket och talgen: skiär altsammans i tärningar och lägg det uti en castrull med peppar, litet basilica, ansiovis, lök, litet timjan och salt; sätt på elden och låt det blifwa genomhett så at det stelnar,

se-

sedan hackas det ganska fint. När det blifwer kalt, då lägges deruti rifwit bröd, kiött-säppa, win och 3 a 4 ägg; stöt det då med en trästöt at det blifwer wäl blandat. Denna farce brukas til fogel eller annat wildt. När man intet har fogel-kiött kan i stället tagas Ren-kiött eller hwad slags wildt man äger. Det kan ock giöras af stekt fogel, men då hackas han som han är.

Farce af Kalf- eller Får-kiött til tamt Kiött i *Pastay*.

Denna giöres på samma sätt som den näst föregående; men deruti lägges inga lefrar, och i stället för kiött-säppa tages miölk, så blifwer han hwit.

Hård *Pastay*-Deg.

Twätta saltet utur et stycke smör unge-får så stort som et gås-ägg; lägg det uti et diupt stenfat, och slå derpå så mycket upkokat hett watten som tyckes wara tilräckeligit til en Pastay; rör straxt deruti sicktemalit rågmiöl eller groft hwettemiöl at han blifwer som en deg, och arbeta honom sedan på bordet med miöl, ju hårdare han kan blifwa ju bättre är det. Denna deg brukas ock til wilda Pastayer, ty bör han wara wäl hård, eljest spricker degen

när

när han kommer i ugnen och pastayen förlorar då all sin sauce.

Pastay på Oxekiött.

Et stycke rent oxekiött af låret om 10 à 12 marker skåres alla benen utur och späckas sedan med et hälft fingers långa och en smal fingers tjocka fläskbitar, hwilka först wältras uti sammanblandad peppar, fint salt, litet söndergnuggade lagerbärsblad, fint hackad rödlök och basilica. Uti köttet göres hål här och där med en uddhwaßer knif, hwaruti fläsket så diupt instickes, at det intet synes, och därefter lägges köttet 4 dygn i ätticka; sedan låter man det blifwa något mer än half-stekt på spettet, men begiutes flitigt med smör under stekningen: När steken är tagen ifrån elden, ställes hon at kallna, men stekpannan med det afrunna smöret sättes på glöd, då låter man det fräsa med litet hwettemiöl, lök och ansiovis; slå sedan dertil så mycket brun couli at det blifwer tilräckelig sauce, samt allenast så mycket säcker och ätticka at det litet bryter af, men ej smakar surt eller sött; låt dermed något koka tilsammans at saucen blifwer samblig, men ej för tunn, och salta efter smak; sedan silas hon genom durkslag och ställes at kallna. Giör en hård pastay-deg

af fint rågmjöl och skapa honom i fyrkan
med lika storlek som steken; lägg först p
bottn och på sidorne tunna fläsk-skifwor, hwil
ka sedan betäckas med farce, som är giord
efter beskrifningen om farce af oxkiött ti
pastayer, men observeras at han strykes
wäl tilhopa, så at ingen öpning blifwer
emillan; deruti lägges steken tillika me
förwälda och i smör upfrästa murklor, o
skalade oliver eller champignoner, me
det feta som stannat på den tillagade sauce
tages bort, och sedan slås något deraf i p
stayen: på kiöttet lägges några utkrusa
citron-skifwor, som sedan betäckes först me
farce och derefter med tunna fläsk-skifwor
sist lägges läck uppå af samma deg, hwilke
fästes wäl tilhopa med hwispade ägg o
sedan krusas ut efter behag, bestrykes me
hwispade ägg och gräddas på bara papp
eller en tunn botten uti en wäl warm ug
men när degen fått liten stadga utan p
så stickes här och där ofwan uppå honom
några hål med en fin gaffel, så spricker i
tet degen, hwilket bör ske med alla pastay
som inläggas i hård deg, och låt den seda
blifwa full gräddad, men kort förän ho
skal anrättas, skiäres läcket up, fläsk-ski
worne tages bort som ligga ofwanuppå, o
farcen öpnas, men är däruti ej nog sauce

så slås litet mera til som då bör wara warm; Flättet som då står ofwan uppå i pastayen skummas bort och han föres åter i ugnen igen, men wil man bruka denna pastay kall, så slås litet win däruti när han öpnas, och flättet skummas äfwen bort och föres han åter i ugnen at der litet stå; då bör ej heller wara någon talg uti farçen, men i det stället nyttjas smör och mera fläsk.

Pastay af Oxekiött på annat sätt.

Skiär stycken af rent oxekjött så store som en hand, bulta dem wäl at de blifwa möra; lägg dem sedan på halster med frisk käleld, och lått dem brynas på alla sidor: späcka det sedan igenom med fläsk-strimlor och låt det ligga uti ättička, med litet hwitlök, lagerbärs-blad och salt: emedlertid göres en hård pastay deg som skapas i fyrkant, då lägges fläsk-skifwor på botten och kiöttet deruppå med peppar, ingefära, salt och lagerbärs-blad, sedan betäckes med fläsk-skifwor och lägges läck uppå af samma deg, hwilken fästes hel tätt tilhopa med ägg: då bestryckes hela pastayen med hwispade ägg och låter honom uti en warm ugn stå 5 timmar, hwarefter han kan ätas både kall och warm.

En *melerad Pastay.*

Skiär tunna skifwor af stekt eller kokat färskt oxekiött, samt kokad skinka, stekta höns eller kalkoner, och gör sedan en fin ragout af kalfbriß, oxgommar, örtmagar eller hwad som är för hand; när altsammans är kalt, smörjes et fat med smör, hwarpå lägges et hwarf oxekiött-skifwor, derpå litet af den fina ragouen, dernäst skink-skifwor, åter af ragouen och sedan et hwarf hönse-skifwor: således continueras til des han får en lagom högd och anseende som en pastay; då lägges en kiött-farce deröfwer, giöres hel jämn och bestrykes med smält smör, sedan beströs hon med rifwit bröd och sättes i ugnen at gräddas. Om tenfat härtil brukas, så böra bräddarne åfwen öfwertäckas med farce.

En fin *Ragout* med brun *sauce.*

Uti en iärn-gryta brynes smör och miöl och slås derpå litet af sådant watten som murklor blifwit förwälda uti, samt dekas med annat watten at det blir tilräckelig sauce; låt det koka med litet ingefära, peppar, salt, lök och litet basilica. När saucen är samblig och har god smak, silas han genom durkslag och sättes åter på elden at koka med oxegommar som äro kokade, skra-

pa-

pade, skurne i små tunna strimlor och litet upfräste med smör och miöl; lägg dertil murklor, citron-skifwor, och förwäld kalfbriß som är skuren i små stycken och brynd i smör: lät detta stå på sackta eld at stufwas tilhopa och slå det sedan på et fat, at litet stå til des det något stannar ofwanuppå; då strös det öfwer med rifwit bröd och ställes i ugnen at brynas, så är det färdigt. När man har brun couli för hand, slås den strax på oxgommarna som äro upfräste i smör, dock med något mera miöl, så at saucen ej blifwer tunn. Uti denna fina ragouen kan ock brukas tuppkammar, braxentungor, örmagar, höns-lefrar, fisklefrar, ärtskäcks-refwor, riskor, champignoner och oliver, men altsammans i rimsor skurit, och i smör upfräst, förutan de 2 senare slagen som ej fräses uti smör: härutaf kan wäljas hwilka sorter som behagas. Wil man hafwa denna ragout med hwit sauce, då bör ingendera sorten blifwa brun i smöret, utan då slås derpå hwit couli eller kiött-säppa.

Kallops *couvert*, med fin *ragout*.

Lägg en kalf-hinna i en rund smorder kak-forme och derpå tunt skurna och bultade oxkiöttskifwor: då har man tilreds

en fin ragout som är kall blefwen, hwarutaf slås et hwarf ofwanuppå oxkiöttet, och åter et hwarf bulcade oxekiött-skifwor: således continueras hwarftals til des det får en lagom högd, dock så at hinnan räcker öfwer hwarmed det skal betäckas, men observeras at det sista hwarfwet blir af kiöttskifwor ne, och sedan gräddas längsamt i en lagom warm ugn: När det anrättas, stielpes det på fatet och noga acktas at intet saucen rinner bort.

Oxekiött i *Façon* af Korf.

Ungt oxekiött skiäres i tärningar, hackas litet och bultas rätt wäl med en träklubba at det blifwer hel mört: sedan tages emot 2 delar kiött en del niurtalg eller märg om det är talg så ränsas wäl alla senor ifrån och skiäres sedan i små tärningar, men ifrån mårgen borttages alla små ben som gemenligen äro deribland: det feta och kiöttet lägges då tilhopa samt salt, kryddpeppar, litet näjlickor och muskott, detta knådas wäl tilsammans med händerne, at det blifwer som en smidig deg: sedan smörjes et säppsat wäl med rätt smör, kiöttet formeras emillan händerne som en ring-form den ena ringen utom den andra, men lät dem ej blifwa för smala; giör slätt med kalt wat-

watten på handen och lägg dem på det smor-
da fatet, hwilket sättes på eldfat at koka
lyckt en och en half tima med en god slef bouil-
lon, litet hackad lök, och ansiovis: giör det
samdligt med litet brunt hwettemiöl och
smör, och hwaruppå kan läggas wäl för-
wälda och i smör upfräste murklor, cham-
pignoner eller riskor: kort förän det an-
rättas, skummas det feta bort, och i det
stället spädes med mera bouillon, at sau-
cen blifwer lagom lång.

At laga färsk Oxtunga.

Koka tungan uti salt watten så at hon blifwer hel miuk, giör brun sauce der-
til på samma sätt som ragout på kalfhuf-
wud: När tungan skal anrättas, slås alt
skinnet af henne och alt tungrots kiöttet skrä-
des bort, sedan klyfwes hon efter längden
och utkrusas med det samma, lägges deref-
ter på fatet och slås saucen öfwer. Tungan
kan ock lagas på annat sätt, nemligen när
hon är miuk kokad uti det salta wattnet och
wäl skrädd, så skiäres hon helt jämt i tu ef-
ter längden utan at krusas, men då skär-
ras hon i rutor och brynes på båda sidor
med smör uti en pankakspanna; dertil bru-
kas stickelbärs sauce med corinter uti, som
slås under henne i fatet och tungan lägges

 der-

derpå eller ock samma niupon sauce som står beskrefwen wid sego buding, hwaruti ock lägges corinter.

Fyld Oxetunga.

Sedan en fet oxetunga är miuk kokad uti salt watten och wäl afskrädd, så klyfwes hon efter längden, då alt kiöttet när afskiäres, men ackras at intet häl blifwer p. det som sitter utomkring, det uttagna kiöttet hackas då mycket fint tillika med en stor le mon, hwaruti alla kiärnar borttagas: s. dan blandas det up med 3 ägg, 3 skiedbla stötta hwettebröds skärpor, som blötes uti skiedblad söt miölk, 4 skiedblad smält smör men har man fint hackad märg så tage något mindre smör, peppar, litet muskot blomma och salt, hwilket röres wäl tilhopa: bestryk tungan med hwispade ägg och fyll denna blandning deruti, krusa med en knif, och skadar det intet om tungan blifwer högre än förut, allenast hon får en go form, lägg sedan et godt stycke smör uti en pannkakspanna och lät det smälta, då lägges tungan deruti, och låter henne uti ugen eller spisen blifwa gräddad med läck och eld öfwer och under: När tungan är wäl gul-brun, så tages hon upp, pannan med det smöret hon legat uti sättes på glöd och

der-

deruti lägges et litet skiedblad hwettemiöl, lät det litet brynas, men rör flitigt om med en hwisp, och när det är brunt så slås dertil något watten eller kiöttsåppa, en hel lök med skårror uti, 2 lagerbärsblad, litet basilica, ätticka och sirap, men ej så mycket at det smakar sött och surt: lät det uti pannan så länge koka til des det får god smak, då silas saucen genom durkslag uti en Castrul, hwaruti tungan lägges tillika med några lemon-skifwor, och lät henne sedan koka til des hon blifwer miuk; men salta deruti, om ej lemonen gifwer nog sälta; när det anrättas lägges lemon-skifworne ofwan uppå tungan.

Petits patiés.

När en färsk oxtunga är miukt kokad och wäl afskrädd, hackas hon mycket fin tillika med en hel lemon, som alla kiärnar äro uttagne, sedan kokas hon med litet kiöttsåppa til des hon blifwer wäl mör. När såppan är inkokad, ställes det at blifwa kalt, då det upblandas med 3 ägg, rifwit bröd, 3 skiedblad franskt win, 4 skiedblad smält smör och litet säcker, hwilket alt röres wäl om, sedan lägges utkaflad tårtedeg uti små formar och litet af ofwanstående blandning deruti, derpå betäckas de med samma deg

och gräddas uti ugnen. Den som behagar corinter uti deße petits patiés, så kokas de tillika med tungan sedan hon är hackad. På samma sätt kan giöras af en stekt kalfstek, men då skrädes det bruna bort, och om märg är för handen så hackas han och kokas ibland kiöttet, sedan det är hackat; men eljest tages af niursettet och smör, om niursettet ej förslår.

Färsk Oxtunga med Äplen.

Sedan oxtungan är miuk kokad uti salt watten, slås hon och klyfwes; sedan stufwas hon med litet kiöttsåppa, win, smör, skalade och skurne äplen i tärningar, rußin eller corinter, några citron-skifwor, litet socker och rifwit bröd: låt det sackta koka tilhopa til des äplena blifwa miuka och saucen samblig, så kan det anrättas.

Färskt Oxekiött med rofwor.

Koka et stycke färskt oxekiött uti kort watten til des det blifwer miukt; skala och skiär rofwor uti små klyfter och lägg dem til kiöttet med litet hackad persilja, peppar och salt; när rofworne och kiöttet är kokat, så slå altsammans utur grytan, och lägg deruti et stycke smör, hwilket något fräses med litet hwettemiöl, slå den såppan deruti som

som kiöttet kokat uti, hwilken ej bör wara mer än det blifwer lagom til sauce; lägg rofworna med kiöttet til saucen uti grytan och låt det litet koka tilhopa, så at det blifwer sambligt och får god smak: När det anrättas, öses rofworna öfwer kiöttet. På samma sätt stufwas salt och färskt fårkiött, men det salta watnas wäl ut.

Huru en Oxebringa eller annat stycke kiött bör anrättas.

När kiöttet är kokat och wäl skrädt, så afskummas det feta som står på kiöttspadet, hwilket öses öfwer kiöttet och straxt strös fint hackad persilja uppå, så fastnar hon och ser wäl ut; men har man sauce til kiöttet, så slås den först i fatet och sedan lägges kiöttet deruppå.

Friserad Oxebringa eller annat stycke kiött.

När bringan är miuk kokad, så skrädes och skärras hon medan hon är warm, då hafwes tilreds en god del sammanblandat rifwit hwettebröd, rifwit säcker, och så mycket smält smör at brödet blifwer fucktigt, hwilket strös en twär fingers tiäcklek på kiöttet: klappa det wäl til och låt det sedan stå i ugnen til des det får

god

god färg, då det anrättas med saucen under i fatet.

Hackad Rallops.

Til 4 marker rent oxekiött tages en hal mark niurtalg; ifrån både kiöttet och talgen rånsas wäl senor och ben och hackas något, men ej för fint, sedan blandas de up med en näfwa rifwit bröd, litet små sinör, kryddpeppar och salt: Då formeras en klimp af altsammans, hwilken läg ges uti en med smör smorder järngryta til lika med en hel lök och några lagerbärs blad: låt det med läck stå at brynas w jämn eld, men wändes så at det blifwe gulbrunt på alla sidor; då tages klimpe warligen upp, så at han intet går sönde och strös sedan litet miöl uti det feta som i grytan, låt det deruti litet fräsa, rör w om och slå sedan så mycket upkokat watte deruti at det blifwer lagom sauce; läg kiött-klimpen deruti igen och låt hono på sackta eld jämt koka 3 timmar, så ä han färdig.

Rallops-Buding.

Tag 3 marker rent oxekiött utur låre och hacka det helt fint med en ha mark niurtalg, litet lök och 2 ansiovissar, nä kiöttet är fint hackat, så lägges deruti e

go

god näfwa rifwit bröd, som är blött uti 2 goda skiedblad kiöttsäppa eller söt mjölk, 3 wäl hwispade ägg, salt, peppar och litet muskott, sedan stötes det så at det blifwer smidigt och wäl blandat, och derefter rullas tilhopa uti en klimp, som lägges uti en liten med smör smorder järngryta som har täpt läck, låt det sedan stå med swag eld öfwer och under at brynas, och när det blifwer gulbrunt så strös litet miöl derpå, och när det litet fräst tilhopa, så slås så mycket upkokat watten dertil at det blifwer lagom lång sauce, deruti lägges ock 2 eller 3 lagerbärs-blad, litet stött ingefära och salt efter smak, lägg sedan läcket på grytan, utan eld ofwanuppå, och lått det koka til des Budingen blifwer fullkokad, så kan det anrättas, och då slås saucen öfwer, men lagerbärs-bladen tages bort.

Rallops.

Skiär oxkiött uti tunna skifwor både fett och magert, och bulta dem mycket wäl, smörg en liten järngryta med smör och lägg kiöttskifworna hwarftals däruti med litet miöl, lök, peppar, salt och lagerbärs-blad, lägg läck derpå och låt det på sackta eld stå at brynas, och när det blifwer gulbrunt, slås så mycket upkokat watten

ten deruppå at det blifwer lagom lång sauce, och låt det sedan koka lyckt til des kiötet blifwer mört.

Raulletter af Oxekiött.

Skiär tunna skifwor så store som kan fås utur et stycke oxekiött om 4 marker bulta dem wäl möra med en träklubba och lägg 2 skifwor på hwarandra och däremellan litet fint hackat ansiovis med lök, lägg sedan en liten bit fläsk, lång och tiock som et smalt finger wid den ena ändan, rulla dem sedan tilhopa och linda om med grof tråd; bestryk en gryta med kalt smör och lägg rullarna deruti samt några lagerbärs-blad, lägg läck uppå och låt det på swag eld stå at brynas, men omwändes några gånger til des de blifwa bruna på alla sidor; då läggas de up och tråden tages bort. Til det feta som då är qwar i grytan lägges 1 skiedblad hwettemjöl, och när det litet fräsit tilhopa, så slås så mycket upkokat watten dertil at det blifwer tilräckelig sauce, när den upkokar, röres det om, och rullarne lägges deruti, låt dem sedan koka til des de blifwa möra, så kunna de anrättas. Men förgiätes ej at salta om så behöfwes.

Roulletter med *Farce.*

Skiär tunna skifwor af oxekiött och bulta dem wål, sedan rullas hwar skifwa för sig tilhopa med en bit farce af rått oxkiött uti hwardera, och derefter omlindas med grof trå, samt förfares på samma sätt med dem som de näst föregående.

Ragout på Oxekiött i *Façon* som Fogel.

Giör en god farce af rått oxekiött med talg, fläsk, ågg, riswit bröd, salt och krydder som wanligit år: smörg en liten järngryta eller guten järnpanna wäl med smör både i botten och på sidorne, formera sedan af farcen uti grytan sämma façon som en upsatt Kiäder eller Orre til stekning, med både lår och wingar, skiär derefter fläsk på samma sätt som til späck-fläsk, men bara hälften så långt, och stick det då uti den formerade fogeln på samma sätt som han wore späckt; lägg dertil en hel lök med några skärror uti och några lagerbärs-blad samt et sådant läck ofwanuppå grytan som glöd kan ligga uppå, och låt det sedan på jämn eld, öfwer och under stå at brynas; när fogelen då fått en wacker färg och stadga, så tages han up med en bred fisk-spada och strös litet mjöl i grytan, det röres wäl

om

om och låter litet fråsa tilhopa: slå sedan dertil brun couli eller upkokat watten så mycket at det blifwer en lagom sauce, och låt det litet koka tilhopa med 2 ansiovisar: sedan silas saucen genom durkslag och slås i grytan igen och när det kokar up så lägges fogeln däruti, hwilken då på sakta eld jämt bör koka med läck utan eld uppå, til des han blifwer genomkokad: kort förän det anrättas lägges afskalade oliver eller capris deruppå, eller om så behagas champignoner eller riskor: när fogeln då anrättas öses saucen öfwer, och i bröstet sättes utkrusade citron-skifwor, om de finnas.

Friserat Oxekiött.

Et stycke rent oxekiött utur låret späckes med ansiovis, et fingers tjockt, och et halft fingers långt fläsk som en annan grytstek, men fläsket wältras först uti sammanblandad peppar, ingefära, fint hackad persilja, och litet fint hackad hwitlök eller annan lök, lägg sedan kiöttet uti en serviette med några lagerbärs-blad; bind servieten hårt om och låt det koka lyckt uti kårt watten, hwaruti lägges allehanda slags gröna krydder, såsom rosenmarin, persilja, timjan, basilica, meyram och litet salt, giör imedlertid en sur sauche-hache, som iblant sau

saucer står beskrefwen, och låt den stå at kalna: När kiöttet är fullkokat och wäl mört, så blandas tilhopa 2 goda nåfwar rifwit bröd, en nåfwa rifwen ost som intet är amper, och några skiedblad smält smör: tag då kiöttet utur servietten och lägg det på et bläckfat; lägg något af den sura saucehachen öfwer kiöttet och derpå det upblandade rifna brödet, slå litet af såppan, som kiöttet kokat med, under i fatet, och låt det sedan få en wacker färg i ugnen: När det då anrättas, wärmes saucehachen up, hwilken slås i fatet, och kiöttet lägges derpå, samt kramas litet citron-saft öfwer.

Hacherat Ragout af Oxkiött.

Tag et stycke oxekiött utur låret som är fritt ifrån ben, späcka det med fläsk på den ena sidan helt nätt, men på den andra sidan utskiäres det ihåligt: hacka sedan det utskurna kiöttet helt fint tilsammans med något njurtalg samt något fett och magert af en skinka tillika med 2 eller 3 anjovissar, litet lök, förwälde murklor, och om musslor äro förhand; lägg dertil salt, litet muskottblomma, neglickor, litet timjan och 2 eller 3 äggegulor; när altsammans är fint hackat, samt wäl tilhopa blandat, så stoppas det hårt in igen i samma rum på

kiöttet der det blifwit utskurit, och betäck[e]
wäl med det tilhopa=sittande kiöttet. De[t]
ta omlindas antingen med segelgarn ell[er]
ock sömmas ihop med grof tråd, stekes [?]
dermera på et spett samt begiutes som [?]
tast med smör til des det blifwer mör[t]
men kort förän det anrättas, så beströ[s]
det med sammanblandat rifwit bröd o[ch]
salt, men haf då åfwen tilreds nedanskr[if]
ne sauce, tag den pannan som stått und[er]
steken och häll af det mästa smöret: lägg [?]
i stället et halft skiedblad miöl, och låt d[et]
stå på glöd tils det blir gulbrunt: Sed[an]
en liten sönderskuren lök blifwit ilagder, [?]
röres wäl och stadigt om. Derefter sl[ås]
deruti litet kiöttsoppa eller sådant watt[en]
hwaruti murklor blifwit förwälde, jämte
sönderhackade anjovisar, rör detta tilhop[a]
och låt det koka til des saucen blifwer sam[m]
lig, då silas han genom et durkslag uti e[n]
castrull at widare deruti litet koka tillik[a]
med riskor eller champignoner, murklor,
några lagerbärsblad samt citron-skifwor, [så]
länge tils saucen får god smak, då slås h[an]
uti et fat, på hwilket ock det stekta kiött[et]
lägges med den späckade sidan upwänd[t]
deråfwan uppå kan läggas utkrusade ci-
tron-skifwor.

Or[?]

Oxkiött *à la Daube.*

Tag et stycke oxkiött utur låret ungefär 8 eller 10 marker, men tag derutur alla benen, och bulta kiöttet wäl, så blifwer det mört, sedan gnides det med fint salt och derefter stickes djupa hål här och der med en uddhwaßer knif, hwar uti stoppas nedanskrefne blandning: Tag en god näfwa corinter, hwilka först rånsas, twättas wäl, tårkas med linnekläde och sedan stötes fina uti en Mortil tillika med en nypa stött ingefära, peppar, litet rifwit muskott och neglickor. När deße kryddor äro uti kiöttet instoppade, så lägges det uti en kruka, hwarest det ligger trångt, med en hand full stötte mogne enebär, litet salt och en näfwa dill, derpå slås ätticka så mycket at det intet aldeles står öfwer, hwarmed det sedan bör stå 8 dagar, men wändes en gång hwar dag, derefter tages det up och späckes med fläsk som en gryt-stek, sedan lägges det uti en liten järngryta som har täpt läck, ättickan som kiöttet legat uti silas och deraf tages hälften och lika mycket watten, hwilket slås på kiöttet i grytan, sedan kokas det lyckt på sackta eld til des det blifwer mört, då lägges det uti et diupt stenfat och såppan silas derpå; när det sedan blifwer wäl kalt, så är såppan som et gelie, hwil-

hwilket lägges omkring och öfwer kiött[e]
när det anrättas; det kan ock skiäras i ski[f]
wor och geliet lägges öfwer.

Coteletter af Oxkiött.

Skiär tunna skifwor af et stycke oxkiö[tt]
utur innanlåret och bulta dem wä[l]
möra, sedan doppas de uti smält smör o[ch]
wältras derefter uti sammanblandat rif[wit]
bröd, peppar och salt, samt stekes på ha[lf]
ster med papper under, öfwer frisk eld; der
til giöres en sauce af litet kiöttsåppa elle[r]
watn, som kokas med så mycket rifwit brö[d]
at han blifwer samblig, och litet muskot
blomma samt smör, deruti kramas ock nå
got citron-saft, så at saucen får smak sam[t]
skrapas något af skalet. Deruti slås den
na sauce i fatet när det anrättas och cote
letterna lägges derpå; samma sauce kan oc[k]
giöras under andra coteletter.

Små Calops.

Oxkiött utaf innanlåret skäres i skifwor
hwilka hackas öfwer med knifwen och
sedan skrapas; men acktas at inga senor
eller hinnor följa med: det skrapade kiöt
tet bultas wäl med en träklubba och deref
ter upblandas med litet fint hackad lök, sal[t]
och litet fint stött kryddpeppar: sedan klap
pas

pas det ut som en mycket tiock kaka och lägges uti en pankakspanna tillika med några smörbitar både öfwer och under: då lägges et läck derpå, och låter det både öfwer och under få en swag wärma, til des kiöttet blifwer ljust twärt igenom och gifwer saft ifrån sig, så kan det dermed anrättas.

Queux de Boeuf en Ragout.

Oxrumporne huggas i smä stycken, sedan lägges smör på botten uti en liten järngryta, som har täpt läck, och styckena deruti, med litet salt, hel peppar, lagerbärsblad och lök, derpå slås en slef köttsåppa eller watten och låter dem på sackta eld stå at blifwa wäl kokade, möra och gulbruna; men röres om ibland, at de få wacker färg öfwer alt: då tages de utur grytan tillika med all sauce som är derupå; men skummas något af det feta tilbaka i grytan och lägges deruti litet miöl: låt det brynas tilhopa och slå sedan saucen dertil; men är det för mycket fett, så skummas det bort: om intet saucen är tilräckelig, så slås dertil litet kiöttsåppa eller watten och lägges deruti en hackad ansiovis och litet ättika, och röres wäl tilhopa, at saucen blifwer samlig: när det kokar up, så lägges kiöttet deruti och låter det der-

med stufwas tilsammans, så kan det an rättas.

Oxrumpor med Linsen.

Sedan oxrumporne äro huggna i stycken kokade möra och litet brynta, på sam ma sätt som de näst föregående, allena med den skilnad, at ingen sauce giöres de til, utan i det stället kokas Linsen, på sam ma sätt som anckor med linsen, och när d moset är rifwit genom durkslaget, så lä ges kiöttet der uti samt litet af det feta d blifwit brynt med, och om någon sauce derpå, men deruti kan den hela linsen sl tas ute.

Ragout af Ryggmärg.

Tag Ryggmärgen utur oxen, som sitt längs in uti ryggknotorne, slå af d yttra skinnet och skrapa honom wäl ren derefter sköljes han och kokas bara up watn, skummas wäl och skäres sedan i sm stycken: lägg litet smör uti en castrull o låt fräsa med en njupa miöl, slå derpå m stig och wäl smakande brun Couli, och n det kokar up, så lägg ryggmärgen der tillika med muskottblomma, peppar o salt efter smak; låt det sackta stufwas ti hopa, och slå det sedan uti et litet fat, so är giord en farce-rand omkring på brä den af stekt kalf-kiött, och strö öfwer m ge

gen sammanblandat riswit bröd med ost, som intet är amper, och låt det stå i ugnen til des farcen är bakad, så kan det anrättas. Halftannat skålpund af denna ryggmärg kan blifwa en liten rätt.

At laga Fotsylta.

Oxe-fötterne skiäres i nätta stycken och kokas miuka i watn med litet salt, om de äro färska, men hafwa de warit insaltade, så watnas de först wäl utur, och emedlertid kokas dertil en sauce på följande sätt: Skiär sönder en rödlök större eller mindre och koka honom i litet watn, til des det får stark smak af löken: låt smör och litet miöl fräsa tilsammans uti en sauce-panna, men ej blifwa brunt, och sila sedan så mycket af lökwatnet deruti, at det blifwer lagom lång sauce: rör då wäl om at det blifwer sambligt, och gör det smakeligt med ättika och säcker, at han stöter wäl på surt och sött; war ej heller för sparsam på smöret, så at saucen blifwer för mager: När syltan är miukt kokad, så slås hon på durkslag, at watnet rinner wäl bort, men aktas noga, at hon ej blifwer kall, hwarefter anrättas med sauce öfwer. När så behagas, kan häribland läggas något annat, som hörer til syltan, såsom af hjertat, hufwudet eller den så kallade slarfsyltan.

Oxesylta med Rofwor.

Skiär det som hörer til syltan af wämmen i smala rimsor och koka henne i kort watn: lägg dertil i rimsor skurna rofwor, litet persilja och peppar: när altsammans blifwer miukt, göres saucen samblig med smör som knådes i litet miöl och lägges dertil: rör wäl om, låt dermed något koka och salta efter smak: när både syltan och rofworne äro kokade och saucen sambligt så kan det anrättas. Om denna sylta är insaltad, så bör hon först watnläggas, så mycket at sältan blifwer wäl utdragen, förän den kokas. Ibland den samma kan och nyttias fötterna, hiertat och hufwudet, om så behagas.



Allehanda Slag af Kalf-

Farce af rätt Kalf-kiött.

Tkiär sönder Kalf-kiött af bogen eller det tiocka utur låret, och skiär bort senorne, hacka det rätt fint med så mycket njurtalg, hwaruti från alla senor och hinnor äro wäl utränsade, och med litet smör at det blifwer lagom fett, stöt det sedan med en träklubba

och

och blanda det då up med hwettebröd som är blött i söt miölk, litet fint hackad anjovis, ägg, salt, peppar, rifwit muskott, fint hackad persilja, och smått skuren lök: skulle han ej wara nog lös, så kan det med litet miölk eller kiöttsäppa utspädas. Af denna farce kan giöras små fricadeller i säppor eller ock en stor klimp; men när man wil bruka farcen af rått kiött til andra kiött-rätter, så lägges något fläsk uti samt fint gnuggad basilika och litet timian, hwilket spädes ut med litet win i stället för miölk eller kiöttsäppa.

En rätt af en brokug *Farce.*

Smått skurit kalfkiött, lök, och nätt skurit fläsk fråses litet med smör, persilja, timjan, meyram, litet coriander, anis, peppar och muskott; sedan hackas det helt fint med anjovis, rökt kokad skinka, och blandas med rå äggehwitar, rifwit bröd som är blött i miölk, och fint hackad talg som sitter omkring njuren på en stekt kalfstek: stöt det rätt wäl med en träståt, och hacka sedan capris hel fin, som röres deruti: smörg en pankakspanna med smör, och lägg farcen deruti, men skapa honom som en fogel, hare eller lambstek, strö rifwit bröd öfwer, och låt det sedan bakas i ugnen; När

han är bakad, hälles alt det feta af honom, deruti lägges miöl som litet brynas med något smör, hwaraf giöres en sauce med litet watten eller couli, lök, murklor eller riskor, oxegommar och citron-skifwor som kokas tilsamans, til des han får god smak och slås i fatet när den skal anrättas, då den bakade farcen lägges derpå: wil man hafwa röd sauce med kräft-stiertar, så går det ock an. Denna rätt kan ock giöras af kall kalfstek, dito fårstek, kokat färskt oxekiött eller stekta höns, och då kan giöras couli af benen til saucen.

En Grenade.

Skär lagom tiocka styckan utur kalfläret, ungefär så stora som hierpe-bröst, men den yttersta huden drages af; deße späckas nätt som en fogel; smörg puppetons-formen eller en Castrull med smör, och lägg så tunna fläsk-skifwor i botten och rundt omkring, ställ kalf-kiöttet deruti så tätt bredde wid hwarandra, som de någonsin kunna komma med den späckta sidan åt fläsket, äfwen i botten och rundt omkring, men fylles icke up midt uti; då har man tilreds farce af rått kalf-kiött, hwilken smörjes rätt wäl öfwer kiöttet inuti, något tiockare än en dubbel slant, så at han hänger tilhopa och

och deruti lägges en fin ragout med kårt sauce; När den är kall, lägges der ofwanuppå ospäckta kalfkiött-skifwor, som sedan betäckes med samma slags farce, så at han hänger wäl tilhopa med den andra, och sedan med deg at det blifwer wäl täpt, hwarpå det gräddas i ugnen: När det anrättas, stiälpes grenaden på fatet, fläsk-skifworne tages bort och saucen gifwes dertil i en skål af samma slag som den fina ragouen kokades med. Detta kan giöras af dufwor, kycklingar, hierpar eller kramsfoglar; men når det giöres af hierpar, så brukas bara bröstet, likaledes af kycklingar och dufwor om de äro något stora. Wil man spara fläsket, så brukas et wäl smort papper i det stället, men med det förra ser det bättre ut.

Fylde *Coteletter*.

Skiär alt kiöttet af Coteletterne, hacka det rått och giör deraf en farce, formera den som coteletter med et litet rum, och fäst benet med den tiocka åndan derwid; lägg en fin ragout uti den giorda öpningen och betäck med farce at det blifwer wäl tätt, men laga så at det ser ut som ricktiga coteletter: doppa dem då i hwispade ägg, wältra dem sedan i blandat rifwit bröd med miöl och koka dem sist i skirat smör.

Coteletter i façon af Pastay.

Tag Coteletter af kalf- eller lamb-kiött, som bultas och besprånges med litet salt och peppar, och låt dem dermed litet ligga; giör emedlertid en tilräckelig farce af rätt kalf-kiött med lök, persilja, litet basilika, timjan och eljest som wanligit är; skiär så många tunna fläsk-skifwor som coteletterna äro, och lika breda med dem, men 2 twärfinger långre, lägg då farce på hwarje fläskskifwa lika stor med coteletten, hwarpå han lägges, och sedan åter farce deröfwer i lika storlek, smörg en diup tentalrick wäl med smör i botten och bräddar, bestryk honom helt tunt med farce, och derpå betäck honom med tunna fläsk-skifwor; då lägges coteletterne derofwanuppå, på det sättet, at den fläsk-skifwan som följer med dem, wändes upp och wikes om coteletten med den ändan som ej är betäckt med farce: en god ordning observeras wid des inläggning, at benen fuller synas men ej stå utom talricken, och när de andra hwarfwen läggas ofwanuppå, paßas så, at icke det ena benet ligger midt öfwer det andra, utan emillan, så får det bättre anseende, då bör wara mera igen af farcen, som smörges uti öpningarne emillan coteletterne öfwer och omkring, men så, at benen synas;

strö

strö sedan rifwit bröd omkring och öfwer, låt det wäl gräddas i ugnen: När det anrättas lägges en bruten serviett i fatet, och talricken sättes derpå. Härtil giöres en sauce af brun couli eller i brist deraf brunt smör och miöl, hwilken slås i en skål och gifwes på bordet.

Glaserat Kalf-lår.

Tag et stycke af et kalf-lår och späcka det nätt på yttra sidan med fint fläsk, låt det sedan i watten koka up och skumma wäl wid första upkokningen: då lägges derpå persiljerötter, lagerbärsblad, lök, basilika och salt, låt det koka lyckt til des kiöttet blifwer mört och säppan wäl tilhopakokad, då tages kiöttet up, säppan silas och slås tilbaka i grytan at koka, til des hon blifwer så tiock som en wälling; då lägges kiött-stycket deruti med den späckta sidan neder-wänd, och läter det på sackta eld koka til des det ser ut som det wore glaserat; då be-strykes öfwer alt af glasuren på den späckta sidan och anrättas strax medan det ännu har sin glans. Härtil brukas följande sauce: Bryn litet smör och miöl, sila kiöttsäp-pan derpå och låt det koka med en hel lök, hwaruti skäres en skårra: förwäll rätt wäl litet syra, slå henne på durkslag och kram-

ma alt wattnet derutur, hacka henne något och fräs henne sedan i litet smör; tag den hela löken utur saucen sedan han deraf fått någon smak och lägg syran deruti; låt koka til des saucen blifwer samblig, då deruti saltas om så behöfwes. denna sauce slås i fatet och kiöttet lägges derpå med den glaserade sidan upwänd.

Huru med Kalfstekar bör förfaras då de stekas på spett.

Om en kalfstek stekes hel eller hugges i flera delar, så låter man henne på spettet sittja litet stilla med skin-sidan åt elden wänd, til des huden börjar litet bläddra sig, då tages spettet ifrån elden och den bläddrade huden slås nätt utaf steken, som sedan sättes för elden igen och begiutes som oftast med smör.

Haché en Salade af kall Kalfstek.

Tag et stycke af *Asia* ungefär så stort som et anck-ägg, men skala tunt af skalet, stöt det uti en sten- eller trä-mortil tillika med twå eller tre inlagde lökar til *Salade*, twå goda skiedblad *Capris*, tolf afskalade Oliwer, och fyra *ansiovisar* hwar utur benen tages; när detta är wäl fint stött, blandas det up med så mycket olja och ä-
ti-

ticka at det bliswer som en tiock wälling, tag sedan et halft stop fint hackat kalfkiött af en kall kalfstek och slå åswanskrefne sauce derpå, lägg ock dertil et skiedblad i små tärningar skurna inlagda röbetor til Salade, samt lika mycket kokade morötter på samma sätt skurna, rör detta wäl tilhopa och lägg det sedan som en stierna eller i et hierta på en Saladier, och zira det ut med röbetor och kokade morötter skurna i strimlor eller rosor, slå litet sammanblandad olja och ätticka öfwer, och garnera det med gröna persilje-blad och några af den inlagda löken.

Kalf-öron.

Hacka kokat eller stekt kalfkiött med litet fett af kalfnjuran, och blanda det sedan up med hackad persilja, hwispade ägg, ingefära och salt, smörg det sedan på båda sidor på tunt skurna hwetebrödsskifwor och bryn dem med smör i pankakspannan at de blifwa gulbruna.

Hacherat Ragout på Kalfstek som ej är wäl stekt.

Skiär sönder af det tiockaste kiöttet på kalfsteken, och hacka det fint tillika med fettet omkring njuran och litet fläsk: sedan lägges dertil 3 a 4 ägg, rifwit bröd, pep-

peppar, salt och muskott; detta stötes alt sammans at det blifwer som en deg, sedan tages et fint linnekläde som doppas uti smält smör; då lägges största delen af det stötta kiöttet deruti och knytes sedan om med se gelgarn; derpå lägges det uti upkokat wat ten som är litet saltat uti, at det står öf wer, och låter det då koka lyckt med persil jerötter, skurne i korta smala strimlor. När detta har kokat en tima, tages kiött up och klädet tages bort; då bör intet me säppa wara qwar än at det blifwer lagom sauce, hwilken afredes med smör och miöl och hwaruti lägges litet muskottblomma peppar samt kiöttet som kokat uti linne klädet, och låter det sedan stå at sackta ko ka: emedlertid giöres små platta rund bullar af det öfriga kiöttet, som intet bl kokat i klädet, hwilka stekes gul-bruna u pankakspanna med smör, och då det sk anrättas redes saucen af med 2 äggegular den stora kiöttklimpen lägges midt i fatet saucen med persiljerötterne öses öfwer, och d små stekte kiöttbullarna garneras omkring

Kiöttbullar at bruka omkring gröna Rätter.

Kiöttbullar giöres på samma sätt som deße små bullar, med hwilka denn

öfwan

ofwanstående rätt bör garneras; dock kunna de giöras af rått kiött så wäl som af stekt, och äfwen af får eller oxkiött.

Kalf-rulletter.

Skiär 10 eller 12 stycken breda men ej mycket tiocka skifwor utur läret på en rå kalfstek, så stora som de kunna bliwa; bulta dem wäl, dock ej så at det blifwer hål uti dem, och förwäll sedan det öfriga kiöttet allenast så mycket at det blifwer stelnat, då alla senor och ben skrädes ifrån, senorna med benen lägges tilbaka at wäl koka, så at man deraf får en mustig såppa; imedlertid hackas det skrädda kiöttet hel fint med en god del fläsk, hwaraf giöres på wanligit sätt en tilhopahängande farce, hwilken sedan lägges på de bultade kiöttskifworna, som sedan rullas tilhopa och lindas wäl med grof tråd omkring, så at intet farcen kryper ut; då smörges en stor pankakspanna wäl med smör och rullarna lägges deruti bredewid hwarandra, och derpå lägges et läck med eld öfwer och under: låt dem stå til des de blifwa gulbruna, då de uptagas, litet mera smör lägges uti pannan med litet hwettemiöl, och låter det sedan wäl fräsa; då slås af den kokade såppan deruti, wid paß så mycket som kan stå öfwer rul-

larna, dertil lägges 3 aujovislar, litet för-
derskuren lök och lagerbärsblad: När de-
ta kokar wäl up, tages tråden af rullar-
na och de lägges deruti; låt det sedan stå o
sackta koka til des det får god smak, och s
ta då deruti, om det är nödigt: När de an-
rättas, lägges rullarna först på fatet o
sedan silas saucen genom durkslag deröfwe

Rulletter af Kalf-lefrar.

Skiär en rå Kalf-lefwer i tunna skifw
och äfwen fläsk i så tiocka strimlor so
en finger, wältra fläskstrimlorna i samma
blandat peppar, litet näjlickor och salt; ru
la sedan en strimla fläsk uti hwar lefw
skifwa, och derefter stekes de uti en p
kakspanna med smör: När lefren är ste
tages hon up och slås då uti pannan li
win och watten, corinter, några citron-s
wor, rifwen pepparkaka eller brynt mi
något smör, säcker, ätticka och salt, så
det smakar litet söt-surt: När detta litet
kat tilhopa, så lägges rulletterna deruti o
låter dem koka tils de blifwa miuka, så k
det anrättas.

At laga Kalf-kräs.

Små-tarmarna af feta Kalfwar giör
rena på följande sätt: Tag en lång
tr

tråsticka, träd tarmarna deruppå som blifwa sittande wid det feta, och skiär up dem på stickan, hwilket således förfares så länge något är oupskurit: När tarmarne på det sättet äro upristade, så twättas de wäl uti sommarliumt watten med en styf wisp och sönderskuren halm, sedan skiöljes halmen af uti kalt watten, och de gnidas wäl med fint salt, hwilket åter wäl afskiöljes; derefter sättes de på elden uti kalt watten, hwaruti stadigt röres med den styfwa wispen til des wattnet börjar blifwa sludhett, då saltas de med litet fint salt, och tages sedan af elden och skiöljes i några watten: låt dem då en dag ligga i wattnet, men under den tiden ömsas 2 eller 3 gånger: sedan förwälles de, och så tages alla kiörtlar bort, kräset skiäres i små stycken och det kokas som et annat Fricasse med murklor och kräftstiertar.

At tilreda Löpe.

Twå eller 3 timmar innan kalfwar slacktas, så gifwes dem en kanna eller något mindre söt miölk, alt som de äro stora til; När kalfmagen då är uttagen, så wändes han och osten stiälpes utur, hwilken skiöljes och pläckas ganska wäl ren, äfwenwäl skiöljes skinnet uti åtskilliga watten, men

intet skrapas, och til båda delar brukas kal
watten: sedan saltas osten något med fin
salt och lägges uti skinnet: hwarwid ob
serveras at den sidan på skinnet wändes u
som det förr har warit; då sättes han ig
med en kärfsticka, lägges uti en stenkru
och saltas wäl: låt honom sedan stå 2 ell
3 dagar, hwarefter han uphänges at tå
ka, och då han brukas, slås afton förut b
ra så mycket watten på honom som beh
wes, ty slås mycket watten derpå, så u
mattas han förhastigt: När han då in
mera brukas, beströs löpet med fint salt o
åter uphänges til tårkning: Men de so
alla dagar ysta, böra låta löpet blifw
liggandes uti krukan, hwilken betäckes m
en talrick, på det flugor eller annan ore
lighet ej måtte komma uti, och ställes
dan derest det är kalt, så håller han sig b
tre: När då ystningen skier, tages i b
jan, medan löpet är starkt, allenast et ell
twå skiedblad af des laka til hwar kan
söt miölk, och när osten är ystad, så sl
af den waslan, sedan han är kall, så my
ket på löpet igen at det står öfwer hono
och saltas så at han intet surnar, hwilk
altid bör skie hwar gång något tages af h
nom: Men när han således ofta aftag
och åter slås uppå, så blifwer löpet alt sw
go

gare och swagare, och behöfwes altså at taga mera til hwar kanna miölk än som då han war färsk.

Farcerat Kalf-bris.

Förwäll kalf-bris och skiär det i så stora stycken som små walnötter, späcka det sedan med kokad rökt skinka och wickla kiött-farce deromkring som är giord af rått kiött, lägg dem uti hwit eller brun couli at koka, och giör saucen samblig med brunt smör och miöl eller med rifwit bröd, gif honom en god smak med litet citron-saft, salt, lagerbärs-blad och litet muskottblomma; häruti kan läggas murklor eller annat dylikt. Til coulin kan nyttias benen, hwaraf kiöttet blifwit tagit som farcen giordes af.

Bakat Kalf-bris.

När brißen är förwäld i saltwatten, skiäres han i lagom stycken, doppas i hwispade ägg och wältras i hälften rifwit bröd och miöl, samt kokas sedan i skirat smör. Detta kan brukas til en rätt för sig sielf, äfwen til at garnera både gröna rätter och kiötträtter med; men när det brukas til en rätt, så garneras det med stekt grön persilja.

Kallops *Royal.*

Tag 3 marker rent oxe- eller kalf-kiött utur låret, hwilket skåres i tunna skif-wor, alla senorna tages bort och skif-na bultas mycket wäl; sedan hackas en half mark ränsad niurtalg helt fint, som blan-das med 24 lod rifwit bröd, som blötes för-uti et qwarter söt miölk, litet muskottblom-ma, peppar och salt; detta röres wäl til-pa: smörg sedan et fat wäl med smör o-lägg det bultade kiöttet hwarftals der-med litet miöl, smör, peppar, salt och fi-hackad rödlök, då strykes den upbland-talgen deröfwer, at han ligger som en d-och klappas wäl til: wät bräddarne m-watten och lägg en tårte-deg derpå, hw-ken krusas ut, och laga så at den öfwe-strukna talgen och brädde-degen håller s-tilsammans; hwispa wäl 3 ägg, smörg ö-wer altsammans, och grädda det sedan-ugnen. Och härtil brukas silfwerfat, behöfwes ingen deg på bräddden.

Ragout af Kalf-kiött med Kräftor.

Tag et lårstycke eller bringan af kalfwe-och twätta det rent, låt det koka ut-watten och skumma wäl, lägg dertil li-kråßad ingefära och salt, och låt det ko-til des det blifwer nästan fulkokat; emedl-

tid förwälles kräftor med litet salt; sedan tages alt kiöttet utur både stiertar och klor, och af skalen giöres rött smör: När kalfkiöttet är kokat, så skrädes det, då lägges litet smör uti en castrull och låter det fräsa med något hwettemiöl; sedan silas litet af kiöttsåppan dertil och låter koka, deruti lägges kräft-smöret, hwilket finnes beskrifwit ibland fiskrätter, kalfkiöttet, de skalade kräft-stiertarne och klonen: låt detta på sakta eld stå at koka til des kiöttet blifwer fullkokat och saucen samblad; häruti lägges ock litet muskottblomma med salt, och när det anrättas, så lägges kräftstiertarna öfwer kiöttet. Häruti kan ock brukas murklor om så behagas, eller fint skurna oxe-gommar. På samma sätt kan ock et stycke af en kalfstek lagas.

Gateau Royal.

Giör en farce af rått kalfkiött som wäl hänger tilhopa, och skiär 2 skifwor af kalfkiöttet så stora som en trätalrick, men tiocka som en smal twär tum, bulta dem båda så, at de blifwa möra, men späck den ena helt nätt på en sida med fint fläsk som en fogel. Smörg en liten castrull rätt wäl omkring bräddarna med kalt smör, och lägg fläskskifwor i botten, derpå lägges kalf-

kiöttskifwan som är späckt, hwilken wändes neder åt fläsket: sedan formeras af åfwanskrefne farce i samma storlek som kiöttskifwan, något tiockare än en dubbel slant, och giöres bräddar rundt omkring, då den formerade farcen lägges i castrullen på kiöttet: då hafwes tilreds en fin ragout af kräftstiertar eller oxgommar med champignoner eller riskor och murklor, hwilken lägges deruti när han är kall; sedan betäckes det med samma farce, hwilken utklappas något tiockare än den som ligger under, hwarmed det wäl tilhopa fästes på sidorna, så at han blifwer wäl täpt och intet saucen rinner ut; lägg då den ospäckta kalfkiött-skifwan derpå, doppa handen uti et hwispat ägg och bestryk dermed samma rundt omkring, lägg sedan derpå 2 eller 3 fläskskifwor, och låt det wäl blifwa grädda i ugnen eller spisen med eld öfwer och under, men när det då anrättas, så stiälpes det på fatet, och fläskskifworne tages bort.

En half *Pouppeton.*

Skiär tunna och långa skifwor af kalfkiött, bulta dem wäl och späcka dem sedan med fläsk helt nätt; giör en farce af rått kalfkiött, lägg tunna fläskskifwor på botten uti en pankakspanna och bred uti

far-

farcen derpå; lägg sedan kalf-kiöttskifwor-na derpå med den späckta sidan upwänd, strö litet fint salt deröfwer, lägg läck på pannan, och låt det i ugnen långsamt gräddas eller i spisen med eld öfwer och under; När det skal anrättas, så lyftes han up med en bred fiskspade, då hafwes tilreds en brun sauce med murklor, champignoner eller riskor, hwilken slås öfwer Puppetonen i fatet, men fläskskifworne tages bort.

Kalf-*Hattelet.*

Giör en farce på wanligit sätt af rått kalf-kiött, men lägg deruti hackad capris och anjovis, skiär fläsk uti tunna skifwor och äfwen kalf-kiött uti tunna skifwor, beströ fläskskifworna med salt och peppar, lägg kalf-kiöttskifworna derpå, och sedan farce deruppå; rulla dem sedan tilhopa och linda grof tråd derom, derefter sättas de på små fogel-spett, som fastbindes wid stekspettet, och sedan stekes samt begiutes som ofast med smör: När de skola anrättas, tages de af spetten, lägges på fatet och slås en fin ragout deröfwer; de kunna ock anrättas utan ragout; men då böra de sittia qwar på fogel-spetten, när man har silfwer-spett.

Brun Ragout på Kalf-kiött.

Stek på spett hwilket som behagas, antingen et stycke utur låret eller bringan, men på den senare skiäres bogen af, så får han bättre anseende, och benen knäckes twärt öfwer. När kiöttet är stekt, slås stek-smöret uti en castrull och läter det litet brynas med något hwettemiöl och en hel lök med några skårror uti; slå sedan dertil så mycket kiöttsåppa eller watten at det blifwer lagom sauce; låt det koka up och lägg sedan det stekta kalf-kiöttet deruti tillika med 2 fint hackade Anjovissar, litet ingefära, och en knippa af lagerbärs-blad och persilja; det saltas efter smak och läter det koka til dess saucen smakar wäl: kårt förän det skal anrättas, lägges derpå salta gurkor, skurne i strimlor eller skifwor: äfwen kan i samma façon dertil brukas skurna inlagde röbetor. På samma sätt kan öfwerblefwen kalf- eller fårstek lagas. När denna ragout anrättas, så tages löken och den gröna knippan bort.

Brun Ragout af Kalf-bringa med palsternackor.

Af kalf-bringan skiäres bogen bort, och benen knäckes, sedan brynes hon uti en castrull med smör och en lök med några skår-

skärror uti: När bringan är wäl brynd på alla sidor, tages hon up, och i smöret lägges litet miöl som bör blifwa litet brunt, och slås sedan så mycket upkokat watten derpå, at det nästan står öfwer kiöttet; när det kokar up så lägges bringan deruti, låt henne då koka med litet ingefära och 2 fint hackade anjovissar, en qwist basilika och salt, til des kiöttet blifwer mört: emedlertid skrapas palsternackor, som skiäres i runda skifwor och stekes sedan gulbruna i pankakspannan med smör, samt lägges til kiöttet, at allenast så mycket koka at kiöttet får smak: När det anrättas, så tages basilikan och löken bort, och palsternackorne lägges då öfwer tillika med saucen.

Ragout på Kalf eller Får med Skinka.

När Kiöttet är stekt, så giöres en sauce dertil på samma sätt som den nästföregående, dock utan palsternackor, och låter steken deruti koka; men kårt för än det anrättas, så lägges deruti en hand full, i små tärningar skuren skinka, och nästan lika mycket och på samma sätt skurna hårdkokade äggehwitar: detta små-krasset får ej för länge koka deruti at det mister sin färg: Då kiöttet anrättas, lägges detta små-krasset

set öfwer kiöttet, men saucen röres, så at intet fettet står ofwan uppå, hwilket altid bör observeras wid alla ragouer.

Ragout en Aigre.

Hugg et stycke utur låret af kalfwen och låt det ligga 6, 8 eller 10 dagar uti så mycket ättika at det står på halfwa kiött-stycket, hwilket wändes hwar dag; men när det har legat länge, så lägges det en natt uti watten, och sedan späckes med fläsk som en annan grytstek, derpå lägges under kiöttet uti en liten järngryta, som har täpt låck, skinkskifwor, smör, 2 små lökar med några skårror uti och lagerbärsblad, och låt det på sackta eld stå at brynas; men wändes ibland så, at det blifwer brunt på alla sidor: då strös derpå litet miöl, och när det blifwer gulbrunt, slås derpå litet upkokat watten, salt, ingefära och en qwist basilika, låt det sedan koka med låck til des kiöttet blifwer mört, då tages det up, saucen silas genom durkslag och slås tilbaka i grytan igen: När det kokar up, så lägges kiöttet dertil med champignoner, murklor eller riskor, och när det skal anrättas, så röres saucen, at intet det feta stiger ofwanuppå, utan blifwer samblig. På denna Ragout kan ock äfwen brukas skuren skinka och gur-

gurkor, men då behöfwes intet riskor eller murklor, ty sådant kan läggas uppå, alt efter behag. Då man några dagar wil conservera kalf-kiött och bruka det til stekar, så lägges det på samma sätt uti ätticka och wattenlägges; men förän det sättes på spettet, så doppas det uti upkokat watten, hu-den drages af, och sedan späckes det nätt som en fogel, dock bör härtil lårstycken brukas.

Ragout på Kalf-lår med *Oliver*.

Hugg et stycke utur låret på kalfsteken, och slå af den tunna huden; späcka det med fläsk och persilja, stek det sedan på spett och begiut som oftast med Franskt win, smör och litet ätticka, men under steken sättes et stenfat som det får drypa uti: in-emot det är stekt, så beströs det med salt, och sedan som oftast med sammanblandat riswit bröd och miöl; medan detta fullste-kes, så lägges något smör uti en castrull och låter det brynas med litet miöl; då slås der-til brun couli, om den finnes, eljest tages watten och då lägges et stycke af en skinka uti, låt det koka med en hel lök, en qwist basilika, persilja, hel peppar, näglickor och litet win; När saucen blifwer samblig och får god smak, så silas han genom durkslag,

och

och derefter åter upkokas, då lägges oliver uti, hwarifrån stenarne äro borttagne, och litet citron-saft; låt det sackta koka til dess kalf-låret är til fullo stekt, då saucen slås på fatet och steken lägges derpå.

Pouppeton Ouvert.

Giör en farce af rått kalf-kiött, skiär och så några skifwor deraf, hwilka bul-tas och späckas helt nätt med fläsk, sedan smörjes en trin forme eller liten castrull med smör, och lägges fläskskifwor på botten, man strykes en fingers tiockt rundt omkring bräd-darna ofwanföre af farcen, dock så at det hänger tilhopa med fläsket: sedan lägges kalfskifwor på fläsket med den späckta sidan nederwänd; då hafwes tilreds en fin ragout af kalfbris, sparis och murklor, eller ock af gröna ärter och kräftstiertar; den fina ragouen bör då wara kall, som sedan läg-ges hwarftals med de späckta kiött-skifwor-na, dock bör sidsta hwarfwet wara kiött-skif-wor, och deröfwer lägges af farcen, något tiäckare än den på sidorne, med hwilken den han tilhopa fästes, så at ingen sauce kommer ut; låt honom sedan långsamt gräddas i ugnen så at kiöttet blifwer mört; då han anrättes, lägges fatet på formen och så i hast wändes om at intet sau-ce

cen spilles af, och då tages fläsk-skifworna bort.

Pouppeton af Kalf-kiöttskifwor.

Skiär tunna skifwor utur et kalf-lår och bulta dem wäl, giör en wanlig farce af fisk eller rått kiött, smörg pouppetons formen med smör och beströ honom med litet sönderkramade fina macron-grynn, sedan betäckes hela formen med nästan en fingers tiocklek af farcen i botten och rundt omkring, så at den hänger wäl tilhopa; då lägges kalf-skifworna in hwarftals med litet stött muskottblomma, peppar, salt, några citron-skifwor, hackad lök, litet rifwit bröd, lagerbärsblad, och något smör, eller fint hackad oxemärg: emellan hwarfwen slås et halft skiedblad hwit couli, men i brist deraf tages mustig kiöttsåppa, och då beständes med litet win: När altsammans är sålunda inlagt, så betäckes det rätt wäl med samma slags farce som sitter på sidorna, så at pouppetonen blifwer täpt; sedan grädas han wäl i ugnen, och stiälpes på fat när han anrättas.

En kokad *Pouppeton* med Kalf-kiött-skifwor.

Smörg en serviete rätt wäl med kalt smör, och lägg honom sedan i en castrull,

strull, eller diupt fat, utbredd efter fatet, strö derpå sönderkramade fina macroner och betäck honom på samma sätt med far ce som pouppetons formen i den nästfö gående, hwilken på lika sätt inlägges me bultade kalf-kiöttskifwor, krydder och sinö men deruti kan ock läggas sönderkramad macron-gryn som först äro kokade uti kiöt såppa, hwilken sedan silas ifrån, och sl altid emillan hwarfwena på macroner litet couli eller kiöttsäppa, som bestänk med litet win: När altsammans är inla så lägges farce öfwer, hwilken fästes m tilhopa med den på sidorna; knyt sedan tilsammans servietten med segelgarn, la det uti en kokande wattengryta med lit salt i wattnet, och låt koka med låck i 3 eller timmar, så kan han anrättas.

Marinerad Kalf- och Lamb-bringa.

Cotteletterne hugges både af Kalf- o lamb-bringa, som kunna nyttias t något annat; men lamb-bringan hugg uti små stycken, sedan kokas bringorne mora med låck, och bara så mycket wa ten och litet win at det står öfwer dem; til lägges ock några citron-skifwor, salt, knippa sammanbunden salvia, timjan, gerbärsblad och persilja. När kiöttet mör

wört kokat, så skrädes det, och då det är kalt, lägges det uti en stenskål; sedan upkokas ätticka med timjan, lök, hela näglickor, hel peppar och persilja, hwilka slås kokhett på kiöttet, och later deruti ligga en timma, hwarefter det uptages och tårkas wäl med et linnekläde: sedan doppas kalfbringan tillika med styckena af lambbringan uti hwispade ägg och wältras uti sammanblandat hälften rifwit bröd och hwettemiöl, som derpå kokas uti skirat smör, til des det får wacker färg, och brynes sedan afpläckad persilja i samma smör: detta anrättas warmt med kalfbringan midt i fatet, och garneras omkring med styckena af lambbringan samt den brynda persiljan om hwartannat.

Fyld Kalfbringa med Syra.

Den tunna huden lößas ifrån kalfbringan, och sedan fylles emillan kiöttet och huden med farce af rått kalfkiött, som då fästes wäl tilhopa; derpå stekes bringan på spettet, hwilken begiutes som oftast med smör: emedlertid stufwas syra med söt grädda, och när bringan är wäl stekt och skal anrättas, så röres ibland syran 3 a 4 hårdkokade och fint hackade äggegular, sedan slås syran i fatet och bringan lägges derpå.

Fricasse på Kalf-bringa.

Det giöres på samma sätt som uta lamb-kiött.

Pastay på Kalf-bringa.

Pastay på kalf-kiött kan ock giöras på sam ma sätt som af lamb kiött.

Pastay på Kalf-lår.

Hugg et stycke utur kalf-låret, slå de tunna huden af, och skiär alla ben utur; sedan späckes det med fläsk som en nan grytstek, men fläsket wältras i pepp ingefära och litet näglickor; derpå lägg det 24 timmar uti ättickа, tillika med qwist basilika, en sönderskuren lök, och li salt: När det legat sin fulla tid, tages ki tet up och krydderna afskiöljes i ättick Då giöres en hård Pastay-deg som form ras efter kiöttet, och sedan lägges det i gen med fläskskifwor under, samt smör, gerbärsblad, litet muskottblomma, citro skifwor, salt och fläskskifwor ofwanpå ki tet, sedan betäckes det med läck af samm deg, som wätes litet i kanten, at Pastay blifwer tät; då krusas han ut efter beha och smörjes med hwispade ägg, samt der gräddas i ugnen på stadigt papper; när han fått liten stadga i ugnen, så stick

öfwanuppå uti honom med en fin gaffel några små hål, så spricker intet degen, och när han då är wäl bakad, öpnas Pastayen och slås hwit couli uti, om han ätes warm; men skal han brukas kall, så slås litet win deruti, och sedan sättes han åter litet i ugnen igen; när han då uttages, skummas det feta af, och de öfwersta fläskskifworne tagas bort.

Fricando.

Skiär rena kiöttstycken utur et kalf-lår, så stora som et hierpe-bröst, flå all den tunna huden af och bulta dem wäl, sedan späckes de helt rätt och nätt som en fogel på en sida, men under späckningen hålles kiöttet öfwer fingren at det får god forme, då lägges stycken bredewid hwarandra med den späckta sidan nederwänd, uti en wider castrull eller järn-gryta, tillika med något smör, och läter dem på jämn eld med läck stå at blifwa gulbruna på bägge sidor, hwarföre de böra wändas: När de då fått en wacker färg, så beströs de med litet mjöl, och när det fräsit tilhopa, så slås litet kiött-soppa eller couli derpå och läter det koka med litet peppar, ingefära, en hel lök med några skärror uti, en anjovis och en knippa af basilika, lagerbärsblad och timjan: när det är mört, tages kiöttet up och sau-

cen silas, hwilken åter upkokas, och lägges murklor och citron-skifwor deruti tillika med kiöttet och salt, så kan det anrättas. Denne Fricando kan ock stekas på spett och sedan läggas på gröna ärter til garnering.

At röka Kalf-bringa.

Skiär bogen ifrån feta och stora kalf-brin-gor, tag en half fingerbär luttra[d] saltpetter til 2 bringor, och stöt det helt fint, blanda det med fint salt och gnid bringor-na dermed rätt wäl: sedan nedsaltas de med mera salt uti et rensmakande trä-käril, och på dem lägges en trä-botten med sten up-på så at de packa sig wäl tilhopa; låt dem deruti ligga 8 dagar, hwarefter de uptages och skiöljes: sedan lägges de emillan dukar och klappas derpå med händerna at wat-net går af dem; derefter hängas de up uti en skårsten, men acktas at de intet komma wid muren och blifwa sotade, utan hänga ledigt på alla sidor. Lägg en tiäck biörk-klabb i spisen som bara kan hålla jämn eld, men intet låga, och derpå lägges rätt enris, så at det jämt röker i 3 dygn med kall rök. Då tages bringorna neder och uphänges uti et rum der de kunna blifwa torra, så äro de goda och kunna då kokas, när man behagar: De ätas med senap och kan äf-

wen kokas skalade rofwor eller potatos, som lägges omkring bringan, när hon är kokad, skrädd och på fatet lagd.

Rökt Kalf-lår.

Af en stor och fet Kalf hugges et stycke utur tiockaste låret, hwaruti stickes fingers tiocka fläskrimsor, som äro wältrade i sammanblandadt fint stötte näglickor, muskottblomma, peppar och hwit ingefära; deruti stickes ock här och der i rimsor skurna citron-och pomerans-skahl; då blandas en fierdedels fingerbår fint stött luttrat saltpetter med salt, hwarmed kiöttet gnides och sedan nedsaltas med fint salt på samma sätt som det föregående: När det då legat 8 dagar, så tages det up och skiöljes, sedan låter man det hänga öfwer en natt, så blifwer det litet skin-tort; då sys et gammalt tunt linnekläde deromkring, och derefter uphänges det i kall rök, hwilket rökes i 10 a 12 dagar, hälst med ekelöf om sådant fins.

Inbakat Kalf-lår.

Hugg et stycke utur det tiäckaste på kalf-låret, stort efter behag, och låt det på spettet blifwa måst fullstekt; sedan skiäres måsta kiöttet utur på det sättet, at det blifwer som et rum uti, men acktas at intet

hål blifwer i det qwarblefna kiöttet, utan at det kan wara tätt: skiär sedan det uttag- na kiöttet i tärningar, hwaraf giöres en li- ten Ragout på det sättet: låt fräsa smör i en castrull tillika med kiöttet, strö litet hwe- temiöl uppå och rör wäl om, slå sedan li- tet hwit couli eller kiöttsäppa dertil, och lägg deruti skalade kräft-stiertar, klor, mur- lor, litet muskottblomma, stött ingefära, salt, en liten bit säcker och litet kalf-bris som först är förwäldt och sedan skurit i små tär- ningar, några färska ostron då de wanka, litet rödt smör, giordt af kräfte-eller hum- mer-skahl, så mycket at saucen får en wac- ker färg: saucen måste ej wara kårt på de- ta, ty han bör delas, som sedermera fö- jer; När kiöttet och altsammans är ko- och mört, så hälles litet sauce af, men får något af det som uti ligger följa me- han skal förwaras at hafwas under i fat- sedan ställes den tillagade ragouen at kal- na och imedlertid giöres en tilhopa-hå- gande farce af rått kalf-kiött; när ragou- är kall, så strykes först uti rummet på kal- låret, i botten och rundt omkring af fa- cen så tiockt som en dubbel slant; sedan lä- ges ragouen deruti, men ses noga efter intet hål är som saucen kan rinna ut, strykes samma farce öfwer, men lagas

at stycket behåller sin förra skapnad: låt det således gräddas på et smort bläckfat eller pankakspanna i ugnen; men när det får liten stadga utan uppå, så stick åfwanuppå några hål med en fin gaffel i farcen, och när det är måst fulbakat så ställes det at kallna: då giöres en ordinair tärtedeg som lägges öfwer, men ej längre neder än at saucen intet räcker up til degen, sedan krusas han ut efter behag, och låter honom åter gräddas i ugnen. När han då skal anrättas, wärmes den saucen up som häldes af den lilla ragouen, och om någon sauce är utur runnen i ugnen, så ökes den dertil, dock röres flitigt, at intet det feta skiljer sig ifrån; skulle det då wara förmycket fett, så kan något afskummas; saucen slås först i fatet, och så lägges det bakada låret derpå när det gifwes på bordet. Har man ej kräftor, utan wil bruka röd sauce härtil, så kan hummer tagas, då hummerkiöttet måste skiäras helt smått. Den som behagar giöra brun sauce, förutan både kräftor och hummer, så kan i stället tagas oregommar som skiäres i mycket små rimsor, sedan de förut äro wäl förwälde, champignoner eller annat smått som wankas. Härtil kan brukas brun couli, som giöres samblig med smör och miöl, hwarmed för-

fares sedan på lika sätt som med den röd[a]
saucen. På samma sätt kan giöras på
halfwa bakdelen af lamb eller får.

Haché af Kalfstek.

Skiär tunt af det bruna på en kall kal[f-]
stek, och låt all musten koka derut[i]
uti litet kiöttsäppa eller watten med en lö[k]
som skiäres några skårror uti, emedler[tid]
hackas rätt fint så mycket som behagas ut[af]
kalfsteken; men när såppan blifwer mus[tig]
som det afskrädda bruna kiöttet kokat u[ti,]
så silas hon genom durkslag, och lägges [li-]
tet smör uti en castrull samt det hack[ade]
kiöttet, hwilket fräses tilhopa med en el[ler]
2 fint hackade anjovissar och litet miöl str[ös]
derpå; sedan slås dertil en slef eller näg[ot]
mera af den silade säppan, peppar o[ch]
salt, samt fint skurna citron-skahl, o[ch]
litet af samma saft, låt det sedan [ko-]
ka, så at det blifwer samblig[t], så [kan]
det anrättas med förlorade ägg om
behagas, eller skifwor af samma stek sk[ur-]
ne, som doppas först i smält smör, o[ch]
sedan wältras i sammanblandat rif[wit]
bröd, salt, peppar, fint hackad persilj[a]
och sedan stekes på halster med smort pa[p-]
per under.

Kal[f-]

Kalfhufwud stekt med rifwit Bröd.

När kalfhufwudet legat uti watten och blodet är utdragit, så kokas hären utaf, sedan kokas det uti salt watten och skiäres uti lagom stora skifwor, alla kiörtlar skrädes bort, samt det hwita skinnet uti gapet, tungan slås och äfwen skiäres uti skifwor; hwispa då 4 eller 5 ägg rätt wäl, blanda i hop rifwit bröd, peppar, salt och ingefära, och doppa skifworne uti äggen, samt wältra dem derpå uti det rifna brödet; haf straxt tilreds en pankakspanna med något smält smör uti som står på elden, lägg deße skifwor deruti, så fort de äro wältrade i brödet, och lät dem der blifwa gulbruna på båda sidor: man måste hafwa 2 pannor at det på en gång kan blifwa stekt, så at det kommer warmt in på bordet; om då kalfhufwudet är fett, så blir det en god rätt. Hiernan præpareras på det sättet som finnes wid Ragout af kalf-hufwud, men den som behagar, kan taga hufwudskålarna och lägga honom uti, samt sätta dem på samma fat som deße skifwor anrättas.

Sylta af Kalf-hufwud.

Sedan häret blifwit kokat af kalf-hufwudet och rengiordt, så kokas det i wat-

ten med litet salt, til des det blifwer lagom
mört; då skiäres alt det som dugeligit är
utaf benen och skrädes wäl; sedan skiäres
det i kårta smala strimlor, hwilka läggas
uti en castrull, och låter dem med smör och
miöl litet fråsa, då slås litet watten derpå
och låter koka med små fina rimsor af ci-
tron-skal, litet muskottblomma, peppar,
salt, litet åttika och säcker, at det får god
smak, sedan redes det af med äggegulor, och
denna sylta slås uti en råfflad forme, som
förut wätes med watten, och låter henne
blifwa kall: koka imedlertid et hårdt gelé
af det spadet som hela kalfhufwudet koka-
de uti, med 4 kalffötter och 8 lod hiorthorn,
och når man finner det wara wäl hårdt,
som kan proberas då litet deraf slås på en
talrick och sättes i kiölden, så silas det igenom
en ren hår-sihl, och låter det så stå til dess
det stynar, då alt det feta wäl borttages
med en silfwerskied: lägg geliet uti en wäl
rengiord castrull, som är fri ifrån slått,
men ackta at intet grummel följer med som
har lagt sig på botten; dertil lägges några
bitar hel canel, skalet af en citron och litet
salt: hwispa sedan 5 a 6 äggehwitar til hård
skum, och slå derpå, sätt castrullen på stark
eld och låt friskt koka up; då lyftes han af
och står några minuter, sättes åter på el-

den til at få en stark upsiudning, då tages han åter af och står på samma sätt; tredie gången måste han äfwen på samma sätt koka up, men när han då är i bästa upsiudande och aflystes, så slås straxt så mycket franskt win och winätticka deruti at det blifwer litet syrligt: låt det på samma sätt 3 eller 4 gånger upkokas och aflystas igen, til des man får se at det wäl har skurit sig: då har man tilreds en serviett som är bunden öfwer fötterna på en up- och nederwänder tråstohl, geliet slås då så hett som det kommer från elden deruti, och låter det rinna uti en skål, men det första som är oklart slås tilbaka i servietten, och när det då är helt klart, så är det ricktigt, kramma sedan litet på syltan och slå henne utur formen, som giöres ganska ren ifrån alt flått, at, sedan han är twättad, gnides han wäl med et rent linneklåde uti alla skårror; slå då allenast så mycket gelie deruti, at botten blifwer skyld, och ställ det i kiölden at stanna, sedan hälles litet mera gelie dertil, men då wändes formen på sidorna at det på dem också kan stanna, och de dermed blifwa betäckte lik som botten; När formen ser så ut som han wore glaserad, då lägges derpå radetals utkrusade halfwa citronskifwor, skifwor af kokade röbetor och moröt-

rötter, samt persiljeblad der och hwar:
lägg sedan syltan med den krusiga sidan ned
wänd derpå, och häll det öfriga geliet der
öfwer, då det är wäl afswalat, så at de
står öfwer syltan; när hon är wäl stelnad
så är hon färdig, och då hon skal anrättas
hålles formen litet öfwer wärman, dock
längre än hon låßnar, hwarefter hon stie
pes på en öfwer fatet bruten serviette.

Dito på annat sätt.

När håret är afkokat och kalfhufwude
wäl rengiort, kokas det med litet sal
i wattnet til des det blifwer miukt, då
skiäres i smala rimsor; lägg et stycke sm
uti en castrull tillika med det sönderskur
kalfhufwudet, låt det fräsa tilsamman
och strö derpå litet miöl, stött peppar, n
lickor, ingefära, muskottblomma, salt, s
derskurna citron-skahl, något af kalfhu
wud säppan och franskt win, och låt det k
ka tilsammans med mandel-rimsor; smö
en liten castrull, så stor som syltan får ru
uti, med smör, och baka en pankaka af
ra 2:ne äggegular, och en af de 2:ne ägg
hwitarne, men ingendera af dem grädd
mera än på ena sidan, äggehwitskaka
lägges i den smorda castrullen, så at ho
följer wäl efter med den obakade sidan

derwänd, och skiäres sedan ut en stierna i botten, och roser eller andra artiga façoner omkring; doppa en fiäder i skirat smör, och smörg dermed på den utskurna pankakan: Fäst på somliga af de utskurna hålen bitar af den gula pankakan med obakade sidan nederwänd, samt spenat-blad som äro doppade uti kokande watten, och skifwor af kokade röbetor, eller i det stället kokad rökt oxtunga som har wacker färg. Slå sedan den kokade syltan helt sackta deruti, at det ej förlorar sin forme, som ej bör wara så warm at smöret smälter, dock något at hon håller tilhopa; lägg en liten botten med tyngd at hon tryckes wäl tilsammans, och låt henne sedan stå til des hon blifwer wäl kall; då sättes castrullen på elden allenast så länge at hon låßnar, då hon straxt stielpes utur, och kan då brukas som hon är eller med gelie öfwer som den näst föregående; då slås litet gelie på botten i en större castrull, sådant som i den nästföregående syltan är beskrifwit, hwilket man låter wäl stanna, syltan lägges derpå med den utkrusade sidan nederwänd, och slås så mycket gelie omkring at det fyller up jämnt med syltan, hwilket bör wara helt kalt; sedan hon blifwit wäl stannad, wärmes castrullen så mycket at hon

låßnar, och stielpes då strax på en brut
serviette.

Ragout på Kalf hufwud och Fötter.

När håret är afkokat, lägges hufwu
och fötterne i kalt watten, rånsas
och kokas sedan i salt watten til des
blifwer miukt, giör imedlertid en sauce
följande sätt: lägg smör uti en panna
låt det brynas med miöl, slå sedan de
litet watten och låt det koka med rußin,
det sött och surt med ättica och litet s
eller brun sirap, så får det bättre färg;
koka til des det blifwer samblat, och rußi
swälda; skiär hwettebröd i små tärning
och stek dem gulbruna i smör, och skala m
del som klyfwes mitt i tu. När fötterne
hufwudet äro kokade, tages det up, och r
sas på det sättet; Hufwudskålen brytes u
och hiernan tages utur, som rånsas a
senor ifrån och kramas sönder; af hufw
det tages den hwita hinnan bort som
ter inuti gapet, tungan tages ut under
ten, slås skinnet utaf och skiäres mitt i
alla kiörtlar rånsas bort der hufwudet
afskurit, fötterna skiäres i 2 delar, och
dan lägges altsammans uti det salta wa
net igen at det blifwer åter warmt; m

när det skal anrättas, lägges det up på et fat at wattnet rinner wäl af, men hälles i wärman; sätt en panna på elden med smör och lägg hiernan deruti med peppar och salt; klappa honom wäl sönder, och när han blifwer wäl het, är han färdig, ty om hiernan kokar, blifwer han grynig: Lägg hufwudet på det fatet som det skal anrättas och fötterna omkring. Lägg hiernan der hufwudskålen är uttagen, och den klyfda tungan framåt nosen; lägg mandlarna och det stekta brödet uti saucen och ös öfwer alt, så är det färdigt. Den som behagar giöra fricassé på kalfhufwud, så smakar det ock wäl, men då skal det intet kokas mera än allenast hären kages af, alt kiöttet skrädes af benen och skiäres uti små stycken, då hiernan kan hafwas för sig sielf på et annat kiäril: detta fricassé kokas på samma sätt som af höns eller lamb-kiött.

Kalf-hufwud at baka uppå.

Det förfares på samma sätt, at när håret är aftagit, så kokas det uti salt watten, och sedan skiäres uti lagom skifwor, giör då en smet af 4 ägg, et qwarter miölk och miöl, wispa tilhopa at det blifwer som en tiock wälling och salta litet uti smeten, lät skifworna intet wara wåta, utan lägg dem

dem på et tårt kläde och sedan doppas de
uti smeten och kokas uti skirt smör, eller at
spara smöret, så bakas de som andra mun-
kar med litet smör uti pankakspannan.
man kan ock baka på kalf- och lambfötter
när först håret är aftagit och de sedan ko-
kade uti salt watten til des de äro mjuka
då klyfwas de, lägges på et kläde at blifwa
torra, och sedan giöres på samma sätt som
med kalf-skifworna, men om man wil ha-
wa dem til heders, så ser det bäst ut at ste-
ka dem uti skirt smör; detta smakar bättre
warmt än kalt. Wid anrättningen garne-
ras det med grön persilja stekt i smör.

Sylta af Kalf-hufwud.

När kalfhufwudet har legat i watten och
all bloden är wäl utdragen, så kokas
det tils hären lößna, då skrädes det wäl
rent och lägges en stund i kalt watten, och
sullkokas sedan i salt watten, hwarefter al
kiöttet skiäres af med swälen i små bitar
men all talgen skrädes bort; då hafwes til
reds skalad mandel, skalade pistager, koka-
de lemon-skahl, altsammans i rimsor sön-
derskurit, samt kokade corinter: detta lägges
hwarftals uti en diup skål eller fat med
litet muskottblomma, näglickor och peppar,
när alt detta är inlagt, då tages litet

såppan, som hufwudet kokat uti, och slås deraf så mycket, at det knapt står öfwer, och sättes sedan på et fyrfat at litet stufwas tilsammans; derefter tages det af elden, och låter det stå i samma kiäril at blifwa kalt, och när man wil bruka deraf, så skiäres det i skifwor och ätes kalt med ätticka.

Et fylt Kalf-hufwud.

När håret är kokat af kalf-hufwudet och fötterne, så rånsas altsammans wäl rent och skiöljes i kalt watn; då skäres strax, förän det blifwer genomkalt, swålen utaf, så at öronen och nosen sitta därwid fast, men aktas noga at det blifwer helt: sedan skrädes af hufwudet alt det som är dugeligit, både fett och magert kiött, samt det feta omkring ögonen, tungan och gommen, hwilket altsammans rånsas wäl: dertil tages hälften så mycket kiött af en stekt kalfstek, samt 2 goda skiedblad fint skurit fläsk och alt hwad som kan skrädas af 2 miukt-kokade kalffötter. Altsammans hackas helt fint och stötes sedan med en träklubba, samt upblandas under stötandet med 5 ägg, et stycke bröd, så stort som et kalkonägg, hwilket litet bör wara blött uti miölk, peppar, ingefära, litet rifwit muskot, salt och et stycke smör, så stort som et hönsägg: När detta

ta alt på föreskrefne sätt är wäl samman
blandat, så brytes hufwudskålen och kiät
bort, hiernan tages ut, rånsas ren, o
upblandas med litet smör, salt och pepp
efter smak, samt lägges på sit förra st
igen: då klappas ut af det blandade kiö
tet och lägges öfwer alt, samt formeras
på benet at det får sin riktiga skapnad:
Dan betäckes med den aftagna swålen so
klappas wäl til öfwer alt, at han fäster
derwid och får forme af et kalfhufwud: de
på bestrykes det rätt wäl med smör och
ter det gräddas en och en half timma på
med smör smort förtent bläckfat eller pa
kakspanna i ugnen: men när det insättes
ugnen, så lägges et kålblad öfwer, som
täcker hufwudet at det ej i början må bli
wa för hastigt bränt: När det dermed stå
en half timma, tages kålbladet bort, me
hufwudet bestrykes då med smör och der
ter strös riswit bröd uppå: När det då stå
en timma, så kan det anrättas med kiern
bärs- eller stickelbärs-sauce under i fate
hwilka ibland saucer til kiött stå beskrefne

Fricandau på annat sätt.

Skiär utaf et eller twå stycken ifrån Ja
benet, tätt efter det stora benet af in
nanlåret på en eller twå rå kalfstekar, en
Dan

dan inga andra stycken äro så möra; men när de äro uttagna, så flås af dem all tun hud och senor som sitta utomkring, och späckes då helt nätt med fläsk på den sidan som suttit åt det stora benet. Lägg tunna fläskskifwor på botten uti en castrull och fricandaun derpå, med den späckta sidan nederwänd; lägg dertil persiljerötter, lök, lagerbärsblad, basilika, salt och några stycken kalfkiött, så mycket at deraf kan blifwa en mustig sauce, slå sedan så mycket watten derpå, at det står öfwer, och när det kokar up, så skummas wäl, låt det sedan koka med lock helt sackta til des fricandaun blifwer helt mör: då tages altsammans utur castrullen, men saucen silas genom hårsihl, och alt det feta skummas wäl bort; sedan kokas saucen tilhopa, at han blifwer som et gelie, då fricandaun lägges deruti med den späckta sidan nederwänd, och wrides några gånger omkring til des han blifwer wäl glaserad, och det som då intet af gelien har fastnat derpå, tages up med et kortblad eller något dylikt styft, och lägges på fricandaun, då kan han anrättas med stufwad syra eller spenat under i fatet.



Allehanda Slag af Får.

At laga Får=hufwud.

När hufwudet är skildt ifrån Får el-
ler Lamb, lägges det litet i w
ten at blodet får wäl dragas
utur; sedan sättes det på eld
annat watten och låter det koka til des
ret låßnar, då hufwudet åter lägges i
kalt watten och håret wäl afpläckas,
skiöljes rent: sedan klyfwes hufwudet i
delar; och kiöttet låßas nätt ifrån b
framåt nosen, så långt at den hwita
nan kan skrådas bort som suttit inuti n
nen, och öronen ränsas wäl rena; den
nan drages af som suttit omkring hiern
hwilken sedan kramas sönder, och up
mes med litet smör, salt och peppar;
kiöttet på hufwudet skiäres skåror,
smörges med smält smör, och best
med riswit bröd, hwilket är bla
med peppar, salt och hackad pers
samt lägges sedan på halster och ste
När det anrättas, lägges hiernan
kiött=sidan på hufwudet eller på et
saltser för sig sielf.

At förwara Fårfötter når de ej alla kunna nyttias fårska.

När fötterna åro wål rentwättade, kokas de på lika sätt som hufwuden och kastas i watten: sedan brytes det långa benet bort och de skiäres mit i tu, rånsas wål rena och lägges på et linnekläde, at wattnet drages wål ifrån dem: sedan läggas de hwarstals in uti en rensmakande bytta och saltas emillan hwarfwen: När deraf brukas, wattnläggas de, och kunna då stufwas med morötter eller på hwad sätt som behagas.

Lambfötter som åtas kalla.

Sedan håret är kokat af lambfötter och de åro wål rånsade, kokas de uti watten med smör, peppar, ingefära och salt, til dess de blifwa helt möra, då de skåras i 2 delar, men så många ben som åro lösa tagas bort: lägg fötterna helt tätt tilhopa uti en stor spilkum eller stenskål, med några fina strimlor af citron-skahl emillan dem: koka up så mycket ätticka som man tycker kan litet stå öfwer de nedlagde fötterna, och slå 2 skiedblad deribland af spadet som fötterna förut kokat uti; lägg dertil 3 a 4 näglickor, lagerbärsblad, timjan, en hel lök med några skåror uti, och slå den upkokade

de ättickan på fötterna så het hon är, m
sila ifrån kryddorna, täck straxt kiärl
wäl til med en talrick och låt stå til des
blifwer wäl kalt, då det stielpes på f
när det anrättas. Om man wil giöra
något sirligare, kunna kokade moröter
röbetsskifwor utkrusas och läggas i bott
på kiärillet, förän fötterna lägges deru
och då tryckas de hårt tilhopa, så at det
tet stingrar sig när ättickan slås derpå.
samma sätt kan giöras af kalf-fötter, m
de skiäras i sinå stycken, och alla ben ta
bort.

Lamb-Fötter stufwade med miölk.

När fötterne äro rengiorda, kokas de
miuka uti watten med litet salt,
dan skiäres de i tu och fräses up med n
smör, murklor, lagerbärsblad, litet
hackad lök, persilja, litet mejram,
jan, peppar, muskott, salt och litet h
temiöl, hwilket röres wäl om: När det
got tilhopa fräsit, slås derpå litet söt mi
och då det dermed något kokat, ställes
at kalna: Giör en farce af kokat eller
får-eller kalfkiött, lägg honom uti b
på fatbräddden, och slå sedan de stufw
fötterna deruti; giör dem släta med en
och bestryk det med smält smör; strö

wer rifwit bröd, hwilket är blandat med rifwen ost som ej är amper, sätt det sedan en half timma i ugnen, at det får wacker färg och farcen blifwer bakad.

Lamb-Fötter med röd *Sauce.*

Då hären äro afkokade, fötterne rånsade, i tu skurne och de långa benen borttagne, så fräses de uti litet smör och miöl; slå sedan något watten derpå och låt dem koka med litet salt, peppar, muskottblomma, kräft-smör, murklor, rånsade kräftstiertar och klor: om ej saucen är nog samdlig af miölet, så lägges litet rifwit bröd deruti, och när fötterne äro wäl miuka, så kunna de anrättas.

Pouppeton af Lamb-Fötter med röd *Sauce.*

Giör en ordinaire farce af gädda, och sedan han är färdig, röres kräft-rom deribland, smörg formen rätt wäl med rätt smör, och beströ honom öfwer alt, först med rifwit bröd och sedan med kräft-rommen; bestryk formen med et fingers tiocklek af farcen på botten och sidorna, och lägg sedan lamb-fötter deruti, som äro på samma sätt som de här nästföregående stufwade med röd sauce, då de äro blefne kalla, se-

dan strykes öfwer med farcen och låter den gräddas i ugnen: När det anrättas, ad tas wäl då han stielpes på fatet, at han gär sönder.

Fricassé på Lamb-Fötter.

Sedan håret är tagit utaf lamb-fötterne skiäres de i 2 delar och låter dem li fräsa uti smör; sedan strös något miöl de på, röres wäl om och slås så mycket wa ten dertil, at det blifwer lagom sauce; l dem då koka lyckt med litet muskottblo ma, ingefära, salt, uti små strimlor sk ne citron-skal, murklor, champignon eller riskor och en hel lök, hwaruti sed han är skalad, skiäres några skårror: N fötterne äro wäl miuka och skola anrätta redes saucen af med några äggegulor, ticka, litet säcker, men ej at det deraf sm kar sött, och något citron-saft: obserwe at då tages den hela löken bort.

Pouppeton af Lamb-Fötter med *Fricassé Sauce.*

Smörg pouppetons formen wäl m smör, strö deruti litet rifwit bröd ler sönderkramade sina macron-gryn, bestryk honom sedan i botten och på sid na med en god tums tiocklek farce af fi

ler rått kiött: Lägg deruti lamb-fötter, hwilka äro lagade på samma sätt som de näst-föregående, undantagande at de ej blifwit afredde med äggegulor, och när de äro kokade miuka, hälles något af saucen uti en castrull, och då de äro kalla, läggas de uti formen, sedan öfwertäckes med samma farce och gräddas i ugnen: När det skal anrättas, sättes castrullen på elden med den afhälda saucen och redes af med äggegular, pouppetonen stielpes på fatet och afskiäres et läck uppå, sedan slås den afredda saucen deruti, så mycket som får rum, och läcket lägges öfwer.

Fylda Lamb-Fötter.

När håret af lamb-fötterne äro borta, kokas de miuka uti annat watten, emedlertid hackas rått kalfbris rått fint med lika mycket ren niurtalg, och blandas up med rifwit bröd som warit blött uti söt miölk, slå dertil 2 a 3 ägg alt efter myckenheten, litet fint hackad persilja, peppar, salt, samt litet muskottblomma, och stöt det wäl tilsammans med en trästöt, så at det blifwer som en smidig farce: När fötterna blifwit miuka, skiäres de mitt i tu, och då tages bort alla benen, utom det yttersta tå-benet som bör sittia qwar; sedan

fylles med den giorda kalfbris farcen och formeras hwar halfwa som en half lamb-fot: då alla äro såleves fylda, doppas de uti hwispade ägg, wältras sedan uti sammanblandat hälften rifwit bröd och miöl, och sist kokas uti skirat smör til des de blifwa gulbruna: När de anrättas, så garneras de med persilja stekt i smör. På samma sätt kunna kalf-fötter tilredas.

Fylda Får-Tungor.

När håret är kokat af får-hufwuden, tages tungorna ut och skrapas rena ifrån det hwita skinnet; sedan kokas de hel miuka uti litet watten med salt, mejram, timjan och lagerbärsblad: När tungorna äro kokade, skiäres de mit i tu efter längden, dock så at de sitta tilhopa i swalget; stryk sedan en god kiött-farce på den ena halfwan, och tryck den andra derpå, så at tungan behåller sin forme; dåppa dem i hwispade ägg och wältra dem i rifwit bröd som är blandat med litet hwetemiöl; lägg sedan fläskskifwor på botten uti en tårtpanna och tungorna deråfwan uppå, slå litet kiöttsåppa på botten och låt dem långsamt bakas med eld öfwer och under, eller uti ugnen, men då bör pannan wara utan fötter, eljest stå de för högt och blifwa brände

åfwan uppå. Härtil giöres sauce af brun couli, hwaruti kan läggas af asia eller gurkor och litet skinka som är skuren i tärningar. När tungorna skola anrättas, slås saucen först i fatet och tungorna lägges derpå, men intet fläskskifworna som legat under.

Får-Tungor på annat sätt.

Då håret blifwit afkokat, tages tungorna utur hufwudet, skrapas rena, och sedan kokas med watten, litet win, timjan, basilika, rosenmarin, peppar, ingefära och salt. När de blifwit miuka, tages de up och ställes at kalna, då skiäres de i 3 delar efter längden och lägges uti en castrull med smör, at deruti något fräsa, tillika med litet fint hackad lök, persilja, litet muskottblomma och rifwit bröd: sedan slås något kiöttsäppa derpå, och låter dem stå at sackta koka med låck: När det anrättas, redes af med äggegular, citron-saft, litet säcker och salt efter smak.

Lungmos.

När lungorna blifwit wattnlagde, så at blodet är wäl utdragit, kokas de uti watten, och wid första upkokningen skummas wäl; när de då blifwit så möra at det

lätt

lått kan niupas igenom dem med fingren, tagas de up och skrädas ifrån alt det som är oduglig, sedan hackas de ganska fina med litet lök och persilja, och då de äro hackade, lägges de uti grytan med et stycke smör: låter dem dermed litet fråsa tilhopa, men röres om at det intet brännes; sedan slås derpå så mycket som är nödigt af den sappan de kokat uti, hwilken förut bör wara silad warm genom durkslag, så at det feta härtil också kan nyttias: låt det koka med något rifwit bröd, peppar och salt, til des det blifwer samblig, så kan det anrättas. Den som häruti wil bruka corinter, så läggas de uti at de blifwa kokade. Äfwen om så behagas, kan ock slås litet ätticka uti. Somlige bruka at taga lefwren ibland lungorna, men då blifwer lungmoset något kiärft. Men wil man lägga uti af det kiöttet som sitter på hufwudet, så smakar det wäl. Lungmos af kalf giöres på samma sätt.

Lungmos med söt miölk.

Sedan lamb-lungor äro kokade, hackas de mycket fina, och låter dem då fråsa up uti litet smör med fint hackad lök och persilja; slå söt miölk derpå och låt koka med litet muskottblomma, rifwit bröd och salt;

salt: När detta skal anrättas, redes det af med 2 a 3 äggegulor, hwaruti ock slås et skiedblad win.

Murklor af Lamb-Lungor.

Til en lagom stor lamb-lunga som är kokad, rånsad och mycket fint hackad, tages 3 ägg, en god handfull rifwit bröd, som är litet brynt i smör, något hackad persilja som ock blifwit fräst i smör, peppar, salt och rifwit muskått, hwilket röres wäl tilhopa: sedan doppas handen i hwettemiöl, och formeras då deraf små och stora murklor, uti hwilka stickes hål med en pinna, der stielken sitter och öpningen bör wara: slå skirat smör uti en pankakspanna och lägg dem deruti at gräddas, då smöret kokar up. Deße murklor brukas på ragouer, eller til en rätt för sig sielf, när dertil giöres en god brun sauce, då de kunna läggas deruti kort förän de anrättas, sedan de först blifwit gräddade i smör.

At tilreda Får- eller Lambkiött med smak af Hiortstek.

Hugg steken af Får- eller lamb i façon som en hiortstek, men tag bort niuran och alla benen nätt ur kiöttet, och sätt henne sedan wackert up med stickor, så at hon

får

får sin förriga skapnad; låt henne sedan ligga 6 eller 8 dagar uti ättika, om den eljest intet är för stark, men slå intet mer deraf uppå, än det allenast står öfwer halfwa steken, emedan hon alla dagar bör wändas: beströ henne ock med litet kråsade enebär och lagerbärsblad: När hon skal brukas, twättas hon wäl med watten, och sedan doppas uti upkokat watten, då tages alt tunt skinn af henne, men aktas at intet det feta följer med, och så späckas hon med fläsk som en fogel; sedan stekes på spett, men begiutes som oftast med smör: kort förän hon skal anrättas, fraggas hon up med hwetemiöl som är blandat med salt, och sedan stickorna äro borttagne, lägges hon på fatet med kirsebärs sauce under, hwilken ibland saucer til kiött beskrifwes.

Dito på annat sätt.

Tag niuran ifrån en fårstek, och hugg bort läggen, koka henne sedan uti et halft stop franskt win och et qwarter ättika, öka til med watten så at det bara står öfwer, och skumma henne wäl wid första upkokningen; lägg sedan dertil krossade mogna enebär, en god näfwa salt, timjan, mejram, lök, basilika och näglickor, sätt lock öfwer grytan och låt henne blifwa fullkokad

kad och wäl mör: då tages hon up, och medan hon är warm, skrädes den tunna hinnan bort; sedan betäckes hon med sammanblandat rifwit bröd, säcker och smält smör, hwilket kramas hårdt til steken: lägg henne sedan på et bläckfat eller rent spiäll, och lät brödet blifwa gulbrunt i ugnen: När hon anrättas, slås kiersebärs sauce under henne i fatet. Bägge deße rätter kunna ätas både kalla och warma, när intet förmycket smör är i saucen.

Huru med Lamb- och Fårstekar skal förfaras när de stekas på spett.

Steken sättes jämn på spettet, så at hon intet hwälfwer mera på den ena än den andra sidan, sedan ställes hon stilla med skin-sidan för häftig lågeld, til des den tunna huden blifwer upbläddrad, då lyftes spettet ifrån elden, och samma hud slås nätt utaf steken med en knif, dock så at intet något af det feta följer med: sedan låter man spettet sackta gå wid en jämn kål-eld, och begiutes som oftast med smör: kort förän hon anrättas, beströs steken med sammanblandat hwettemiöl och fint salt, sedan hon näst förut blifwit wäl beguten med smör; sedan öses ej mera uppå henne, utan när hon är fraggad, så kan hon anrättas. På sam-

samma sätt förfares med kalfstekar. Ju lägre en stek kan sitta, at stekpannan ... hindrar des gång, ju bättre warma ... hon. Den som behagar, kan späcka gam-la fårstekar med salvia, hwilken förut bö-wara wäl skölgd.

Grilleradt Fårkiött.

Får-bringan skiäres uti små stycken, hwil-ka kokas lyckt til des de äro helt mi-ka, uti kort spad af watten, litet ätticka ... win, med peppar, ingefära, rosenmar-basilika och salt; När de äro fullkokade, ... ges kiöttet up och skrädes. Då det blif-kalt, doppas det uti smält smör och ... tras i rifwit bröd, som är blandat med ha-kad persilja, peppar och salt; sedan ste-det på halster med smort papper under. Giör då en sauce dertil, sådan som til Co-teletter med senap eller oliver, hwilken för-slås i fatet och kiöttet lägges derpå.

Fricassé på Lamkiött.

Hugg lamb-bringor uti små stycken o-twätta dem wäl, sedan lägges de-kalla watnet och sättes på elden at ko-men wid första upkokningen skummas ... lägg derpå litet smör, en bit hel ingefär-litet citron-skal, något persilja och en ...

rio, som skåres några skårror uti, och låter det koka lyckt med kort spad: När kiöttet blifwer mört, tages det up at skrädas, och såppan silas genom durkslag: Lägg litet smör och miöl i tomma grytan och låt något fråsa; slå sedan den affilade såppan dertil, och då det kokar up, så lägges det afskrädda kiöttet deruti, samt murklor, champignoner, riskor, eller ock smått-skuren förwälder sparis, litet muskottblomma och salt: låt det sedan på sackta eld stå at stufwas, til des det skal anrättas, då det afredes med några äggegulor, ättika och litet såcker: Citron-saft giör ock häruti god smak.

Pastay på Lamb-Kiött.

Dertil tages äfwen bringorna, som huggas smått och kokas på lika sätt, som det föregående, men ej afredes med ägg, utan när det således är kokat, ställes det at kalna, och sedan lägges på et fat i god ordning så högt som behagas, samt slås något af saucen derpå; då wätes först fatbrädden med watten, och betäckes både bräddar och kiöttet med en utkaslad tårtedeg; sedan lägges en tunnare deröfwer, som krusas ut efter behag, och låter det då stå så länge uti ugnen, til des degen blifwer bakad. Den saucen, som intet kunde hållas i fatet, redes

af på elden med äggegulor, på lika sätt so
fricasseet: Då pastayen skal anrättas, sk
res et låck derpå, saucen slås deruti, o
sist betäckes med låcket. Den som behag
kan lägga fricadeller uti denna pastay,
kiött eller fisk. Åfwen kan han ock giör
på samma sätt som pouppeton af lamb
ter med röd sauce öfwer.

Mouton Bigarie.

En fierndel af fåret antingen af låret
ler bringan sättes wackert up, spä
med skinka som är fetblandad, och koka
sedan helt mört i et halft stop franskt w
et halft qwarter ätticka ock så myckel w
ten, at det står öfwer kiöttet; lägg der
salt, hel peppar, ingefära, neglickor,
lika, lagerbärsblad, samt rosenmarin, o
låt sedan koka med låck: emedlertid stuf
spenat och rof-mos, hwart slag för sig s
på wanligit sätt; när kiöttet är kokat o
skal anrättas, lägges det på fatet, men
tas noga at intet spad följer med: då g
neras om hwart-annat med en skied af r
moset och en dito af spenaten omkring
tet, eller ock om så behagas kan det lägg
åfwan uppå i rader eller annan faço
Detta kiött kan ock ätas kalt, men då b
kas hwarken spenaten eller rofmoset, u

anrättas på en bruten serviette, och ätes med sammanblandad olja, ättika, hackad lök, persilja och litet rifna färska pomerans-skal, hwilket gifwes på bordet uti en skål eller spilkum. Observeras, om bringan tages härtil, så knäckes benen twärt öfwer.

Haché.

Skiär af alt det bruna på et stekt fåreller kalf-lår, och låt det koka uti litet kiöttsoppa eller watten med en hel lök; emedlertid hackas det andra kiöttet fint, då lägges smör uti en castrull och det hackade kiöttet dertil; låt det fräsa tilhopa och strö litet hwettemiöl derpå; rör wäl om och slå så mycket af den coulin deruti, hwilken kokat med det bruna som skars af steken, at det blifwer som et lungmos; lägg peppar, salt, ingefära ock smått skurna citron-skal, samt litet corinter, om så behagas, dertil, och låt koka til des det blifwer samnbligt: sedan anrättas det med förlorade ägg åfwanuppå. Wil man laga det med söt grädda, så brukas den i stället för coulin.

Brun *Ragout* på Fårkiött med rofwor.

Rofwor skalas och skiäres i strimlor, eller som små rötter: sedan brynas de

med smör uti en pankakspanna, och röres så wäl om, at de blifwa jämt bruna: då strös hwettemiöl öfwer dem, och när det litet mörknat, så tages rofworna up och i pannan slås watten: När det wäl kokat och samlat sig, slås altsammans uti en castrull: I det samma det kokar up, så haf tilredt en stekt fårbringa eller bakdel, at lägga deruti, och koka med litet ingefära och salt: då det något kokat, så lägg rofworna dertil, och låt det sedan koka tils saucen får smak af rofwor: När det skal anrättas, så omröres saucen så wäl, at han icke allenast samlar sig, utan ock at fettet ej stadnar ofwan uppå. På samma sätt kan salt får-kiött tillagas, allenast det hugges i små stycken, samt wattenlägges och kokas: Äfwen ock af färskt och salt kokat oxkiött.

Ragout af Får eller Lamb.

Denna tillagas på samma sätt som af kalf-kiött, antingen med kräftor eller brun sauce. Uti den senare kan läggas af den inlagde löken til sallat, hwilken lemnas hel och giör god smak. Men däraf tages ej förlitet, emedan det då brukas i stället för annat små-krafs som brukas på Ragouer.

Lambkiötts *Ragout* med fyld Sallat.

Skiär bogen ifrån lambbringorna och knäck dem twärt öfwer benen, låt dem sedan koka lyckt uti kort watten, så at såppan blifwer mustig, som wid första upkokningen skummas: Lägg sedan deruti litet smör, et par bitar hel ingefära, salt och en hel skalad lök med några skårror uti: Förwäll sallatshufwuden och gräf utur det innersta, samt fyll dem med rå farce som giöres af kiöttet på lambbogarna: bind om dem med grof tråd och låt den fylda sallaten tilika med lambbringorna blifwa fullkokta, och tag litet förut up kiöttet och sallaten: sila såppan, och låt smör samt litet hwetemiöl fräsa tilhopa uti samma gryta, och slå sedan saucen dertil. Skräd kiöttet och lägg det deruti, när det kokar up, tillika med den fylda sallaten, som noga acktas at han ej går sönder. När altsammans är kokat och skall anrättas, så lägg kiöttet på fatet, skiär sallaten i klyftor, med hwilken bringorna utsiras. Saucen, som slås öfwer, afredes först med 3 eller 4 äggegulor och litet citron-saft, rif sist muskott öfwer. Observeras härwid, at saucen ej giöres för lång, hwilket ser illa ut.

Dill-Kiött.

Tag en framfierding af et får eller kal koka den i så mycket watten, at d står öfwer; men skumma det wäl wid för sta upkokningen: Lägg sedan derpå kråsa ingefära, salt och grofwa dill stielkar, mycket at kiöttet får smak af dill: När d då är kokat, så skrädes kiöttet och anrätt warmt på et fat: slå derunder litet af sp det, och lägg deröfwer gröna dill-qwistar samt pläcka persilje-qwistar, af hwilka d nästan betäckes. Detta kiöttet ätes se med ättička. Om så behagas kan bakdele af får och nyttias på samma sätt.

Cotteletter.

Deßa giöras antingen af lamb- eller kal kiött, hwartil tages de benen, som tia wid bringan, men tätt wid ryggen, hw ka på det sättet uttagas, at sedan bogen affkuren, hugges benen twärt af, nästan halft qwarter ifrån ryggknotorna; de skiäras ifrån, och kiöttet lämnas wid de hugane benen, hwilka skiäras hwart oc för sig: Sedan bultas kiöttet och föres som en liten platter munk, wid den ändan på benet, som suttit wid ryggen; dock så benet, som är renskrapat, kan sittia fa Sedan hackas kiöttet helt lätt öfwer m

en knif: derefter doppas de uti smält smör, och wältras sedan i sammanblandat rifwit bröd, med salt och peppar: lägg dem sedan på et halster med smordt papper under, och låt dem öfwer frisk eld på båda sidor stekas.

Cottelettes Lardées.

Til deßa tages lamb- eller kalf-kiött, skiär dem helt nätta och bulta dem wäl med ryggen på et stort knifsblad, späcka dem sedan som en Fricandeau, och wältra dem derefter uti fint sammanblandat rifwit bröd, hackad persilja, salt och peppar, sedan kokas de således i skirt smör til des de få wacker färg, då de kunna anrättas warma, men då bör strax wara färdig en sauce, som på följande sätt tilredes: bryn smör och miöl tilhopa, slå en slef kiöttsåp- pa eller couli deruti, hwilket röres wäl om och kokas med hackade champignoner, murklor, salt och lagerbärsblad. När saucen således blifwit wäl samblig, samt har god smak, slås han i fatet under cotteletterna, men lagerbärsbladen tagas bort.

Panerade Cotteletter.

Sedan deße äro nätt skurna, bultade och späckade, på samma sätt som de näst- föregående, så kokas de uti god, men kort

kiöttsäppa med lagerbärsblad, salt och eller 3 citron-skifwor. Häruppå tages utur säppan, och läggas på et flatt fat des de blifwa kalla: Emedlertid giöres smet af et qwarter söt miölk och 4 ägg, hwar uti miöl så länge wispas, til des det bl tiockt som en wälling; doppa sedan hwa ock en cottelette deruti och baka dem i sm smör, hwarpå de anrättas warma me brynd persilja.

Cottelettes Hachées.

Hugg af en får- eller kalf-bringa co letts stycket, och koka det uti god kiö säppa; när det nästan är fullkokat, skiä alt kiött ifrån benen, hwilka skiäras ifrå hwarandra, samt skrapas wäl rena: sed hackas kiöttet helt fint med förwält fl förwält kalf- eller får-diufwer, litet per ja, lök och färwälda murklor eller tryff När nu altsammans är fint hackat, så u blandas det med peppar, litet muskottblo ma, salt, 3 eller 4 äggegulor och något wit bröd, som är blött i söt miölk; hä stötes det med en trä-klubba, til des det bl wer helt smidigt: då skiäres fläskskifwor façon af en liten cottelette, hel runda, många som behöfwas, på hwilka den st ta farcen lägges så, at det får anseende

en cottelette, och derpå sättes i hwar och en et af de skrapade benen; farcen giöres hel rund med en knif, och lagas at benet sitter fast deruti: öfwerstryk dem sedan med wispade äggegulor och baka dem i en tårtpanna med eld öfwer och under, eller i ugnen til des de få wacker färg, då äro de färdiga.

NB. Deße Cotteletter brukas mäst at garnera med, såsom kål eller annat grönt. De kunna äfwen brukas til en liten rätt, när de anrättas med brynt persilja eller sauce.

Cottelettes en Botté.

Tag Cotteletter af et ungt lamb eller kalf och skiär dem som de böra wara, bulta dem wäl och späcka dem nätt på en sida med fint fläsk, hwarefter de doppas i smält smör, och sedan wältras uti sammanblandat riswit bröd med peppar och salt, lägg dem sedan på utkaflad ordinair tårtedeg, hwilken skiäres litet widare än hwar cottelett och wikes up rundt omkring som en liten smal kant, som utkrusas helt nätt; dock observeras at benet stickes ut genom degen och at den späckta sidan wändes up: sedan bakas de i ugnen på papper eller tårt-pañan med eld öfwer och under, och derefter anrättas warma på en bruten serviett.



Tilredning af Swin och Gris.

At insalta Skinkor som skola rökas och ätas spikna.

Låt skinkorna hänga 3 dagar efter slaktningen, men acktas, at de inte blifwa frusna; til hwart Lisp. skinkor tages 8 marker fint gnot salt och gnides först hwar stor skinka med t... och et halft lod fint lutrad saltpetter, och der efter wäl med salt, men i synnerhet wid de hwaßa benet som bultas ned med en träklub ba: derwid giöres 2 hål med fingret och stop pas fullt med salt, hwilket ej får försummas emedan maskar gemenligen sätta sig på det stället; skinkorna lägges sedan tätt tilho i kiärillet, skinsidan wändes neder, och tas wäl emillan dem, derpå lägges en ten med liten tyngd uppå som trycker dem tilsammans, hwarmed de ligga i 3 weckor om det intet är stark winter, då tåla de långre ligga i sältan, dock är säkraste m... ket, när de äro til fullo salt-bitna, at s... len blifwer liksom fläckug: Slå då watt... uti en så stor kittel som skinkorna få r... uti, och låt det koka up med en handfull gröna krydder, såsom timjan, rosenmarin, mäjran och basilika, men ingefära, peppar och nejlickor tages så mycket man tycker hwil...

hwilka krusas; til hwar skinka lägges en handfull salt, sedan lägges skinkorna deruti at koka: om de äro rätt stora, så kokas de en tima, men de ordinaire 3 fierdedels, och de smärre en half tima; När de så äro kokade, lägges de i dukar, och höljes wäl at de långsamt kalna, hänges sedan i kall rök en månad, och derpå uti et rum som dageligen eldas, at få tårka i 8 dagar, så kunna de strax åtas. Skulle man wilja giöra den bekostnad at koka dem uti pontac eller något annat rödt win i stället för watten, så blifwa de desto bättre, eller ock i swart winbärs watten med något win ibland.

Wäder-tårkade Skinkor som kunna åtas spickna.

Dagen efter sedan swinen äro slaktade, och skinkorna afskurne, som de böra, så gnides de först rätt wäl öfwer alt med liter fint stött luttrat saltpetter, som är blandat med kråßade mogna enebär, hwarmed de ligga et dygn uti et rensmakande träkiäril, sedan tages de up och nedsaltas jämnt med fint Linburger salt, men swälen wändes åt botten i kiärillet, och de packas wäl tilhopa: Således blifwa de liggandes 6 eller 8 dagar, hwarefter de tages up och lägges på et bord med bräden öfwer och tunga ste-

stenar uppå, så at de blifwa wäl präßade,
hwarest de böra ligga 3 weckor ifrån den
första dagen de första gången blefwo salta-
de; derefter tages de utur präßen och up-
hänges uti en wind der wädret braf spelar
igenom, men acktas noga at ingen sol fal-
ner på dem, och hwarest man låter dem
hänga tils inemot wåren, då de tages utur
winden och hänges 14 dagar uti et rum
hwarest litet eldas, men ej mycket warmt
eller eldskenet ingalunda kommer på dem,
och förwaras de sedan uti et kalt rum;
deßa skinkor hålla sig ej så långt på som-
maren som de rökta, emedan fläsket d
något härsknar.

Swinhufwud i salt Laka.

Sedan Swinet är skållat och hufwudet
afskurit, låter man det ligga i wat-
ten 2 eller 3 timmar, då det sedan myc
wäl skrapas med knifwar och grofwa sti-
kor både i mun och öron, under skrapnin-
gen doppas det som ofast i watten och tw-
tas, och swålen acktas noga, at han ej
knifwar sargas; när det således blifwit re
gjort, klyfwes det i tu, tungan och hjer-
nan tages bort och all bloden twättas m
utur, då det åter lägges en natt i watte
Lägg dem uti kalla watnet uti et förten
ki

kiäril eller en wäl rengjord järngryta, och så snart det kokar up, så skummas det mycket wäl. När det då blifwer wäl kokat, tages det up och lägges strax i kalt watten, hwaruti det blifwer liggande til des det är helt kalt, då hwar halfwa skrapas mycket wäl ren och lägges på et linnekläde; koka stark salt laka och skumma honom wäl, låt honom så stå öfwer natten och sedan spädes han up med kalt upkokat watten: I fall han är för stark, då slås wattnet uti, dock ej mera än at et färskt ägg kan flyta, sedan läggas hufwuden uti en rensmakande bytta, och slås laken uppå, så at det står öfwer dem: Fötterna giöres tillika med hufwuden rena och ligga äfwen i watten, men när de läggas uti at koka, så skiäres i swålen längst efter på båda sidor, och då de blifwa kokta lägges de också i kalt watten, skrapas sedan rena, klyfwas och läggas i samma laka.

Pråß Sylta af Swin-hufwud.

När hufwudet är rengjordt och kokat på förenämde sätt, så sättes et stort flatt sten-durkslag eller säll öfwer en liten gryta, hwaruti slås samma slags spad; lägg några eld-kål derunder, så at spadet gifwer en warm imma ifrån sig, då öfwer durkslaget

get lägges et fat: När både durkslaget och
fatet äro wäl warma, tages swinhufwude
så hett som det är utur grytan och lägge
på et warmt fat, då slås först swålen a
så at han blifwer hel, sedan fläsket i skifw
och så kiöttet likaledes; men kiörtlar o
dylikt skrädes bort; alt efter som hufwude
sönderskiäres, så lägges det på durkslag
hwar sort för sig under fatet: När båd
halfworna af hufwudet äro således skur
så doppas et grost linnekläde uti det heta sp
det och wrides något utur, då lägges de
på et warmt fat, derofwan uppå swål
af den ena halfwan med skin-sidan neder, o
det afskurna örat måste betäcka det hål
hwaruti det har suttit; deruppå strös gr
stött ingefära, peppar, nejlickor och musk
sedan lägges hwarftals kiöttet och fläske
långt det räcker med krydder emillan, d
andra swålen lägges sedan derpå, men ör
paßas så emillan at det skyler hålet: lin
klädet swepes derom det hårdaste man k
och fästes med stadiga knappenålar h
tätt tilhopa: alt detta bör skie i hast, så
syltan behåller sin wärma, ty får man
wara rädd om fingrarne, och sedan lägg
hon under präß; dagen derefter tages k
det bort, och syltan lägges i salt laka, såd
som förut är beskrifwen.

Rul

Rullsylta af gammalt Swin.

Swålen slås af slak-sidan på swinet, men lämnas något fläsk wid honom, sedan skrapas och twättas han ganska wäl ren och bredes ut på et bord; då på fläsk-sidan strös bröd-kummin, groft stötta näglickor, peppar och ingefära: sedan rullas han tilhopa det hårdaste man kan och lindas starkt med segelgarn: då lägges hon i kalt watten, och låter henne koka til des hon blifwer så miuk at fingren gå igenom, hwarpå hon lägges i präß och andra dagen i salt laka. Utaf deßa Syltor skiäres tunna skifwor som ätas med ätticka.

At giöra Wildswins-hufwud af tamt Swin.

Sedan hufwudet är skurit af et slacktat swin, tungan uttagen och rätt wäl ren giord, så lägges det i watten öfwer natten, sättes sedan på et stek-spett at wändas öfwer stark enris-rök och gnides med en fläsk-swål under rökningen, at det blifwer wäl swart: då tages det af spettet och doppas uti kokande watten, sedan skiäres en skåra ända efter hufwudet, något mera än en twär-hand lång, som tager sin början mit emillan öronen och slutas neder åt nosen; det skiäres ock löst omkring kiäften och nä-

san

san: Lägg det sedan uti en wäl förtent kit-tel som har täpt läck, så at hufwudet få[r] wäl rum, slå sedan derpå et halft stop po[n]tac eller annat rödt win, et halft stop ätti-ka och dertil så stor tilökning af watten, det står wäl öfwer; lägg dertil litet af hwar-dera slaget af lagerbärsblad, basilika, salvia, timjan, pomerans-skal och rödlök, samt 2 å da näfwar salt, om hufwudet är stort; lät det dermed koka sackta och wäl täpt, til det det blifwer miukt; då lyftes kittelen af den, och hufwudet lägges på et fat at na, säppan silas, och när hon är kall, tages alt det feta af henne; då lägges huf-wudet uti en rensmakande bytta eller sten-kruka och säppan slås derpå, så kan det för-waras en lång tid: När man det wil bru-ka, så lägges allenast hufwudet på fat utan någon säppa: det kan utziras med la-gerbärsblad och äfwen öronen och nosen förgyllas, samt sättjas en liten citron i munnen, då det ätes med ätticka. Det o[m] serveras noga wid kokningen at öronen [in-]tet gå sönder.

På annat sätt Swin-hufwud som är fyldt.

Sedan hufwudet är rent och swart giort med enris-rök, som det näst-föregå[ende]

ende, så lägges det i watten öfwer natten, sedan öpnas det under käften och fläs swålen af ända up til öronen, dock lagas så, at något fläsk sitter wid honom, och at nosen icke rubbas, men bakdelen af den understa käken hugges bort: skiär sedan alt det öfriga fläsket tillika med kiöttet ifrån benen och lägg något mera swinkiött dertil som ej är förmagert: hacka altsammans rätt fint och blanda det up med litet salt, grofst stötte näglickor och peppar. Sömma sedan tilhopa swålen på hufwudet der det blef upskurit, och stoppa det hackade kiöttet deruti rätt hårdt tilhopa, at det får sin förriga skapnad, då syes et tunt linnekläde rätt hårdt omkring hela hufwudet, men skiäres hål för öronen, hwar igenom de stickas ut och få behålla sin forme. Låt det sedan koka på samma sätt som det näst föregående med både krydder, salt, win, watten och ättika, men när det är kokat, så sättes det straxt uti präs medan det är warmt, på följande sätt: lägg et litet bräde ofwan uppå emillan öronen med tyngd, och åfwen et på hwardera sidan med stenar emot, sila såppan, och när bägge delarna äro kalla, så tages fettet af såppan, och linneklädet af hufwudet, sedan conserveras det i sit spad på lika sätt som det förra: När

det anrättas, så utsiras det ock på sam
façon, och då ätes det med ätticka.
kan ock förwaras i samma såppa til fl
gånger när något deraf blifwit öfwer.

At insalta Ister.

Andra dagen sedan Swinen äro slac
de, och då fläsket bör nedersaltas,
ges istret utur dem, bredes ut på et b
och beströs med fint salt på den sidan
warit åt niuran, som med fingrarna
kas neder, hwarpå lägges et annat
ister som åter saltas wäl och på sam
sätt förfares: sedan rullas det hårdt
sammans och lindas med segelgarn,
acktas wid ändarna at hinnan wäl betä
Är det stora feta swin, så kan intet me
en rulla blifwa af et, men af små
na flere läggas tilsammans, och hänga
dan up uti en bod eller wind, då de kun
förwaras til pankake-fett för folket: af p
istret, magistret och det som sitter wid
marna kan och brukas til pankakor för
ket, när dermed förfares på följande
först rånsas alla kiörtlar ganska wäl
sedan hackas det rätt fint, smältes och
kas litet på sackta eld med peppar och
såra: När det är kokat och wäl smält
silas det igenom durkslag uti et diupt

sat, och då måsta hettan är borta, saltas det med fint salt och röres något, slås sedan uti en burk och förwaras. Det kan ock brukas på palt-kakor. Kiortlarna, som häraf blifwit utpläckade, hackas fina, smältes och blandas uti tiära som kan brukas til wagns-smörja.

At giöra *Pomada.*

Et stycke färskt ister pläckas sönder och lägges 14 dagar i watten som ömsas med friskt hwar dag, dock kommer det mäst an på at luckten är wäl borta, och istret hwitt; då krammas wattnet wäl derutur, istret lägges uti en castrull som ställes på glöd at sackta koka under stadigt rörande, deruti lägges äplen som äro tätt späckta med neglickor, 3 a 4, som äplena äro stora til och myckenheten af istret. Låt dem deruti koka, men ej så länge at de gå sönder, då tages de utur, ock så silas pomadan igenom et kläde och röres til des hon blifwer hel hård; då slås rosenwatten derpå, hwarmed hon twättas och låter henne deruti stå 2 dagar, men ömsas hwar dag deraf friskt och twättas: när då pomadan har god luckt af rosen-wattnet, så hälles det wäl af henne, och hon packas neder i en stenburk, samt förwaras i kalt rum, så håller hon sig hela

året igenom. Borstäcker äplen äro
til de bästa; när man wil hafwa hård
mada, så smältes hwitt wax ibland den
mer eller mindre, som hon behöjwes hård

At laga färsk Skinka.

Skinkan slås och skäres bort både
och ister, så at det ser allenast
hwitacktigt ut, sedan späckes hon med
nel och näglickor, och lägges dermed i
ätticka, at det står öfwer henne: När
deruti legat 8 dagar, så kan hon br
men får hon ligga 14, så blifwer hon bä
derest icke ättickan är för stark: då hon
kas, så stekes hon på spett, men låt hen
först något wändas för elden, at flottet
wäl rinna af henne, hwilket slås utur
nan, sedan begiutes hon med smör som
annan stek, til des hon blifwer genom
då öses wäl på henne och beströs med
salt, och midlas så at hon blifwer frag
sedan lägges uti steke-pannan litet fint
ren lök, 2 anjovissar, en stött näglicka,
pontac, peppar och rifwit bröd, at sau
blifwer samblig, då pannan sättes öfw
kåleld och låter något fräsa: är saucen
sur, så lägg litet säcker uti, ock sila hon
sedan genom durkslag i fatet hwarpå
kan lägges.

Inbakad Skinka, rökt eller saltgrön.

Skinkan wattnas ganska wäl ut, sedan huagges något af läggen och swålen tages bort, samt skrädes wäl på kiöttsidan; emedlertid giöres en hård pastay deg af rågmiöl, som skapas efter skinkan, sedan lägges deruti tunna fläskskifwor til sådan widd som skinkans storlek, hwarpå hon lägges, men beströs öfwer och under med stötte näglikor, kryddepeppar, litet söndergnuggad rosenmarin, basilika och lagerbärsblad; derpå lägges läck af samma deg som wätes med watten, at pastayen blifwer wäl tät, sedan bestrykes hon med wispade ägg och derefter sättes uti en wäl warm ugn, men i början då degen fått liten stadga, så stickes ofwanuppå några sinå hål med en fin gaffel, och sedan låter man det gräddas 3 à 4 timar, hwilket rättas efter om det är gammalt eller ungt swin; en half timna förän hon skal anrättas, så öpnas pastayen och då slås et ölglas win deruti som är blandat med litet säcker. Flättet skummas bort, och skinkan föres åter i ugnen. Denna skinka kan ätas både kall och warm.

Skinka i Pastay Façon.

Af en rökt skinka skrädes alt det gula bärskna fläsket med swålen, och alla

benen tages utur, låt henne sedan ligga
dygn i watten, som önskas flitigt; men
det mycket kalt och hon är nog salt, så
det något mera: När såltan är wäl u
dragen, så smörjes en gryta öfwer alt in
ti med rätt smör; såst åfwenwäl i botten
på sidorne fläsk- och bultade oxkiöttskif
och lägg då skinkan derpå med fläsk-si
nederwänd, som beströs öfwer och un
med stötta näglickor, kryddpeppar, sön
gnuggad rosenmarin, stötte lagerbärs bl
timjan och lök: sedan öfwertäckes ski
åter med fläsk och bultade oxkiött-skif
och derpå slås en slef kiöttsåppa; lägg
på grytan och smeta henne wäl igen m
grof rågmiöls-deg, låt henne stå på het
mörja i 12 timmar, då hon sedan blif
liggande i grytan til des hon är kall;
giöres en grof pastay-deg på kanten af
tet något hög, hwilken krusas ut och sm
jes med wispade ägg, deruti lägges skin
och kiött-skifworna rundt omkring; al
tet som står ofwanuppå tages bort,
är någon såppa qwar i grytan, så slås
på fatet til skinkan: eljest kan tagas n
annan mustig såppa, låt henne sedan i
nen litet koka, hwarpå hon tages ut och
strös med riswit bröd som är blandat
litet såcker; gif henne då en brun färg

en skyffel eller ock i ugnen, så är hon färdig och kan ätas både kall och warm.

Glaßerad Skinka, rökt eller saltgrön.

När skinkan är kokad så slås swålen af, och låter henne sedan stå at litet swalas utanpå, medan man wispar 6 ägge-hwitar til härdt skum, deruti lägges et skiedblad riswit säcker som är sicktat genom hårsickt, sedan lägges så mycket säcker uti et skiedblad barbaris-saft, at det blifwer helt tiockt, hwilket röres medan äggehwitan wispas: När äggehwitan då är så hård, at altsammans kan tagas på wispen, så lägges han på skinkan och uti hast stryker honom öfwer alt med en bred knif; strö sedan litet af det sicktade säckret öfwer och däppa en fjäder uti barbaris-saften, hwarmed giöres ränder, rutor eller hwad façon som behagas, allenast det går fort, at intet äggehwitan faller: sätt så skinkan uti en ugn som ej är mycket warm; när äggehwitan är torkad, men ej brun, så är det färdigt; ty står det så länge i ugnen at det blifwer brunt, så mister det röda sin färg, och då ser det intet wäl ut. Skinka kan ock friseras på samma sätt som grillerad oxbringa eller et annat stycke kiött.

Fylder Gris-Sylta.

Man slår skinnet af en lagom stor gris, sedan skiäres kiöttet och fläsket sönder och hackas wäl fint; til 2 marker sammanhackad kiött och fläsk tages 3 ägg, 1 skiedblad franskt win, en knäpnäfwa rifwit hwettebröd, litet näglickor, muskottblomma, peppar, ingefära och fint salt: detta röres wäl tilsammans, bredes ut på skinnet och strös ofwanuppå hårdkokade och sönderhackade ägg, samt kokad rökt oxtunga skuren i små rimsor, kokade rödbetor och morötter, äfwen skurna i strimmor; detta lägges ofwanuppå uti god ordning; rullas sedan tilhopa och lindas om med segelgarn helt hårdt, samt acktas wäl at intet maten går ut, och kokas derpå i watten med litet salt uti, watnet måste koka up förän syltan lägges uti, när syltan är nog kokad, så lägges hon i präß at stå en dag, och sedan förwaras uti en swag sallaka.

Fyld Sylta af Gris på annat sätt.

Slå swålen af en gris och giör farce af kiöttet, skrapa swålen på skin-sidan och giör honom wäl ren ifrån hår at han blifwer hwit; bred ut honom på et bord, och lägg derpå et hwarf halfkokade skinkskifwor

sedan deröfwer af farcen, åter skinkskifwor, och sist med farce: rulla då hårdt tilhopa ock wickla en serviett omkring, linda det sedan tätt med segelgarn, och låt henne sackta koka til des hon blifwer lagom, uti et förtent kiäril med hälften franskt win och watten, kryddepeppar, näglickor, ingefära, och litet salt; när hon anrättas, så lägges hufwudet midt uti, som ock bör wara kokat i samma spad, och skiäres skifwor af sielfwa syltan omkring. Denna sylta kan ock någon tid conserveras på det sättet, at servietten tages af, och hon ställes at wäl kalna tillika med spadet, hwaruti hon sedan kan läggas, men ätas kall.

Rull-Sylta af Gris.

Grisen fläckes i buken, alla benen tages bort, och fötter med hufwud skiäres utaf, skiär sedan diupa skårror i kiöttet, hwaruti lägges långa strimlor af kokad rökt oxetunga och fläsk som äro wältrade uti stött peppar, ingefära, näglickor, timjan, persilja och litet salvia, strö sedan derpå skålade mandlar, pistager, salt och alla ofwanstående krydder; rulla det tilhopa och lägg en serviett om, linda det med segelgarn tätt hårdt, och låt henne sedan blifwa fullkokad i watten som är litet saltat, då tages

hon up och sättes 3 a 4 trekantiga stick[or]
omkring syltan, så lång som hon är, hwi[l-]
ket giör at hon ser ut som et klöfwerblad;
stickorna lindas hårdt til med segelgarn,
och läggres strax tilbaka uti det warma spa-
det, hwaruti hon blifwer liggande til de[t]
det är hel kalt, då servietten och stickorna
tages bort. Will man någon tid förwara
henne, så saltas spadet något starkare och
slås litet win uti medan hon kokar. Om
man låter hufwud och fötter koka i samma
spad tillika med syltan, så kan det ock bru-
kas, men når hon anrättas så skiäres hon
uti skifwor och ätes med ätticka.

Dito Sylta af Gris.

Tag en ung gris som är fet, och sedan
han är rengiord, så slå honom jäm[t]
med swålen, bred swålen ut på et bord o[ch]
strö derpå peppar, muskottblomma och
tet någlickor, kryddorne måste wara gro[f]
stötte; tag så kokad rökt oxetunga och
skinnet af, skiär henne i långa smala rim-
sor, och sammaledes fläsk och gris-kiött,
lägg dem radtals om hwarandra på sw[å-]
len och strö pistager uppå, som äro skal[a-]
och skurne i strimmor, samt några hårdt
kokade backade ägg: rulla så tilhopa och
da en serviett rätt hårdt om, samt bind

gelgarn derutom, lägg då i kalt watten at koka, och när hon är så miuk at fingret går igenom, så tages hon up och lägges i präß; när hon der legat öfwer natten, så giör en salt laka och conservera henne uti; men servietten med segelgarnet tages då bort. Denna sylta ätes med ätticka.

Pastay på Gris.

Utur en feter miölk-gris skiäres bort alla benen, samt hufwud och fötter, men öpningen giöres i buken: lägg honom 24 timmar i ätticka med gröna krydder, såsom rosenmarin, lagerbärsblad, basilika, timjan, några hela någlickor, kryddpeppar och salt, sedan ställes han uti en hård pastay-deg, giord i façon efter grisen, som krusas ut efter behag, och täppes wäl tilhopa, men fläskskifwor lägges öfwer och under grisen, för än degen lägges öfwer. Låt honom gräddas i ugnen 2 och en half timma, hwarefter han tages derutur och ställes at kalna: emedlertid kokas et klart gelie af kalffötter, grisfötterna och benen med något hiorthorn, hwaruti lägges litet salt och surt när det klaras, samt några lagerbärsblad, så at det deraf får någon smak, och då färgas det antingen med kiersebärs saft eller litet saffran: läcket skiäres up på

pa-

pastayen, de öfwersta slåstskifworna bärttages och grisen ziras ut med krusade citronskifwor eller grön persilja; När geliet är wäl kalt, och just i det samma det wil stanna, öses det öfwer grisen, och då det är wäl styfnat, så är det färdigt: om man wil, så kan låcket brukas uppå, eller ock kan det wara förutan. På samma sätt kan en färsk skinka af et ungt swin lagas, men den flås swålen utaf, och äfwen alla benen tages ut, då hon ligger i ättickan med kryddernas dagar, derest intet ättickan är för stark, tål skinkan mindre. Äfwen på samma sätt kan giöras af en skinka som är saltgröngiord, men hon lägges intet uti ätticka utan i watten, ei heller giöres geliet då hwarken salt eller surt med ätticka, utan smakar då bättre at giöra det syrligt med kiersebärs-saft eller något som stöder på sött. När skinkor härtil brukas, så observeras at de tåla längre gräddas i ugnen än grisen.

Marinerad Gris.

Utaf en feter miölke-gris skiäres hufwudet och swålen slås af, sedan skiäres han i fyra delar, och kokas tillika med hufwudet i watten, blandat med win-ätticka, peppar, salt, ingefära, näglickor, basilika och rosenmarin; så snart han är kokad och

tages up ur grytan, så beströs han med rifwit bröd och lägges sedan på halster och brynes: dertil giöres en sauce med smör som brynes med litet hwettemiöl, slå dertil kiöttsåppa och litet hackad lök, basilika, lagerbärsblad, peppar, salt och litet win. Utur hufwudet, som ock bör wara kokat, tages hiärnan, hwilken kramas wäl sönder, den röres uti saucen på elden, men får då ej koka deruti, utan allenast blifwa wäl het; saucen slås på fatet och de 4 brynta grisdelarna lägges derpå, som böra hafwa en wacker brun färg.

Fylder Gris.

Giör et hål i buken på grisen och tag nätt ut benen och kiöttet på bak- och mellandelen, men hufwudet och fötter blifwa sittiande qwar wid huden: af det uttagna rå kiöttet giöres en farce på wanligit sätt, med ägg, blött bröd, peppar, salt, litet basilika, näglickor och fläsk, hwarmed grisen sedan fylles, ock sömmes tilhopa, samt jämkas at han får sin förriga skapnad; lägg så fläskskifwor i botten på en pankakspanna, ställ grisen derpå, och slå en slef kiöttsåppa deruti, sedan betäckes grisen o'wan uppå med fläskskifwor och deröfwer med papper och så stekes i ugnen. Imedlertid för-

förwälles lefwer och lungor allenast så my
ket at söden löper öfwer dem: låt dem de
efter i annat watten blifwa fullkokade m
persilja, färskt fläsk, salt, peppar, tim
och en nåfwa förwäld syra, då slås altsa
mans på durkslag, at wattnet rinner w
af: hacka det helt fint med 3 hårdkokade ä
gegulor, och fräs sedan smör och miöl t
sammans samt slå kiöttsäppa derpå; n
det kokar up, så lägges den hackade ma
deruti med litet hackad salvia och låter
ka. Då det skal anrättas, så slås et
glas rödt win dertil och saltas efter sm
Detta skal wara til saucen under gri
och bör derföre ej wara så tiockt som et l
mos. När grisen skal anrättas, tages
sket bort som ligger både under och öf
honom, och lägges på fatet med sauc
under.

Fricassé på Gris.

Fricassé på gris giöres på samma s
som af lambkiött, men swålen slås
och när kiöttet är sönderhuggit så skiöl
det uti upkokat watten.

Gris i *Façon* af Lambstek.

På en fet miölk-gris skiäres bakdelen
i samma forme som en dubbel la

stek, sedan slås swålen af och lägg-benen skiäres bort, då stekes han på spett som en annan lambstek, men när han anrättas, så wändes niuren åt fatet.

At steka Gris.

Härtil brukas små feta miölk-grisar, som först giöras ganska wäl rena med skrapande och twättning, skiäres sedan nätt up i buken och fylles med hela äplen eller hwilken sorte som behagas af deße efterstående fyllningar, sedan sömmas de tilhopa och sättes så långa som de äro på spettet, hwilket föres in wid bakdelen och ut i munnen: låt spettet gå för en jämn eld, och sätt et stycke rent fläsk på en kiött-gaffel, hwarmed grisen gnides som oftast, så blifwer swålen både mör och hård.

Swiskon fyllning til Gris.

Twå händer rifwit surt limpebröd brynes med smör i pankaks-pannan, tag äfwen så mycket swiskon, som twättas wäl och lägges på et linnekläde: wispa 3 ägg med et skiedblad franskt win, litet ättika och säcker, lägg det stekta brödet deruti tilika med swiskonen och stoppa det i grisen, som sömmas tilhopa, och låt honom då straxt på spettet blifwa stekt, så blifwer in-

tet brödet klibbigt; samma fyllning kan och
brukas när gås stekes.

Annan fyllning til Gris.

Litet salvia hackas fin och blandas med
rifwit bröd, hackad lök och stött pe-
par: detta stoppas uti grisen och sömmas
tilhopa. När han är stekt, så giöres tiockt
smör hwaruti slås litet ätticka, samma smör
slås i fatet under grisen, och när han skä-
res, så röres fyllningen som är uti honom
ibland det tiocka smöret på fatet tillika med
hiernan, som då också tages ut.

At giöda Swin.

När sädes-gärdet är utbetat om hösten
så sättes swinen på stigan, då gifwes
dem strax in Antimonium crudum, hwil-
ket är mig för säkerhet sagt skal bewara
dem för dynt, nemligen et halft lod för
gammalt swin, och derefter proportionerligt
för de yngre, sedan giödes de på följande
sätt: af gröpad hafra giöres en deg med
watten, så hård som en lagom hård
peideg, den lägges uti deras bo, hwaraf
gifwes dem som oftast om dagen, på det de
ej må få förmycket i sänder, ty då stå de
och påta i maten: morgon och efter-
dagen gifwes dem deremillan tun midd-

af samma slags gröpe, som giöres af drank när den är förhand, och spädes ut med watten, men skulle kall winter infalla, at det fryser uti deras ho, så giöres deras dryck lium, ty dem må ej gifwas förhet, hwaraf de fara illa. Ibland gifwes dem tärkad hafra som rånsar deras tänder, äfwen är ock godt at slå urin uti deras miöl-drick, sumt släcka biörkbränder deruti, hwilket ock bidrager at förhindra dynt. När hwart och et stort swin upätit på detta sättet en tunna hafra, så bör det wara fullgiödt, om det intet warit alt för magert, när det blifwit insatt. Det är mig ock berättat, at swin skola må wal af runnebär, af hwilka litet kan läggas ibland deras mat, men en eftertänksam hushållerska kan sielf försöka, huru stor nytta derwid är, ty om des wärkan är mig ej bekant.

At tilreda Falkoner och Höns På åtskilligt sätt.

At giöra rena allahanda slags Fiäder-Få.

Af giäß, ankor och wilda änder plåckas först fiädrarne nätt, hwilka läggas uti et kiäril och sedan dunen uti et annat, efter som den

ej bör blandas tilhopa, de stora gåsfiädr
ne uti wingarna ryckas intet ut, emedan
til annat bruk kunna nyttias, om man
ke deraf wil taga til skrifpennar; sedan
des håret i hast af kroppen öfwer lågel
halm, och gnides strax med et linnekl
så blifwa de hwita; gäs otterne hållas
wen öfwer lagan och wändes så länge
det yttersta skinnet bläddrar sig rundt
kring, hwilket med hast uti handen af
des. Fogel, Kalkoner och Capouner
pläckas, hwilket bör skie med de twå för
straxt efter slacktningen medan de äro w
ma, men när man wil skålla höns eller
ga kycklingar, bör wattnet ej wara för he
ty då går skinnet sönder, i synnerhet på
som är ungt: Om tiden tillåter, så bör
ej tagas ur dem samma dag, emedan de
wa bättre och mörare, om de få hänga
sina inälswor öfwer natten, och kunna
med förwaras 2 weckor om wintren,
blifwa wäl frusna, ty om de urtagas
blifwa liggande, så rännar kiöttet; när
skola rengiöras, så skiäres längst efter
ryggen wid halsen et lagom hål på skinn
derest kräfwen tages ut med strupen, se
stickes fingret wäl in i samma hål och fa
dermed rundt om i hönset, så läsna in
worna; derpå skiäres neder wid än
run

rundt omkring skinnet, på den öpning som hönset hafwer af naturen, dock så at intet tarmarna gå sönder, hönset lägges på bordet, och tryckes med handen på bröstet, så gifwa inelfworna sig fram: tag sedan uti och drag tilfyllest ut, och skulle hålet då wara förträngt, så kan litet öpnas på båda sidor; örmagen och lefweren skiljes ifrån tarmarna, på den senare tages gallan bort, men på den förra skiäres bort de små knylarne på bägge sidor, sedan öpnas han och drages skinnet af honom, och derefter twättas alt wäl rent, men när fötterna nyttias, så skiäras klorna bort. Huru inälfwor af gäß böra rengiöras, finnes beskrifwit wid swartsoppa.

På hwad sätt Kalkoner böra upsättas til stekning.

Sedan kalkon är wäl rengiord, hugges halsen af, men lämnas en liten bit wid kroppen, med hwilken han kan bindas fast wid spettet; sedan lägges et mångdubbelt kläde på bröstet, på det intet skinnet går sönder, när derpå bultas med en träklubba, så at bröstbenet går wäl neder, och benen huggas af nedanför knänen: då stoppas i det rummet der kräfwen har suttit, et stycke hwete-bröd hwaraf skärpan är sku-

rin som doppas uti söt miölk; när hela w
gen skal sittia qwar, så wikes den ytter
ändan af wingarna bakom ryggen, och
uti den ena läggés lefren, men i den and
örmagen, som först är skärrad något di
i rutor, derefter föras lären up och tryck
neder åt ryggen: då fästas de fast med
sticka, men lagas så at han blifwer ru
öfwer bröstet: om man wil hafwa hon
blekt stekter, så fästes han på spettet
smort papper öfwer, och begiutes som
tast med smör: är det en gammal kalkon
så tål han at gå för elden nästan i 2 tim
mar, men eljest på mindre tid. Unga
koner sättas up til stekning lika som
med wingarna afhugna, och späckas på sa
ma sätt: kort för än steken skal anrättas
så begiutes hon wäl med smör, och stro
derefter beströs med sammanblandat m
och salt: låt henne sedan gå för elden,
des hon blifwer wäl fraggad.

Kalkon *Pastay.*

När kalkon är rengiord, sättes han n
kert up, wingarne huggas af ned
för den leden som sitter wid kroppen,
hugges i smä stycken: wil man hafwa
stayen lång, så sträckes kalkon lång,
skal han blifwa trind, så knäckes rygg

net och föres tilhopa: lät honom tillika med wingar, örmagen och lefren uti kort wat= ten koka lyckt, men wid första upkokningen skummas wäl: sedan lägges deruti lager= bärsblad, något salt, litet basilika och in= gefära: När kalkon är half kokad, så tages han up at kalna, då silas såppan och giö= res litet sauce deraf med rifwit bröd, et skiedblad win, smör, peppar och en hel lök; lät henne då koka til des hon blifwer samb= lig, och salta efter smak, ställ henne sedan at kalna och tag bort löken, giör en farce af höns= och kalfkiött sådan som til tamt kiött är tienlig, samt en hård pastay deg som formeras efter kalkons storlek, sedan läggas på botten i degen tunna fläskskifwor, och utbredas af farcen på fläsket, lägg då kalkon derofwanuppå, derefter skiäres ör= magen i strimlor och strös öfwer champi- gnoner, några citron-skifwor och oliver som stenarne äro uttagne, då wingarne läggas öfwen deruti: sedan hälles af saucen deru= ti, men acktas at han intet rinner under farcen, utan at han stannar derpå: betäck kalkon med tunna fläskskifwor och lägg läck öfwer af degen, men wät det wäl med wat= ten, at pastayen blifwer wäl tätt; skiär ut blad och blommor af samma deg, eller giör små foglar, wät det och fäst uppå, at han

får anseende; stryk sedan öfwer med wisp... de ägg, och ställ honom i ugnen på papp... men så snart degen utan uppå får en ... stadga, så stickas ofwan uppå några hål ... en fin gaffel, när han då blifwer wäl ... kad, och något för än han skal anrätta... så wärmes den öfriga saucen, Pastayen ... nas, fettet skummas af och tages bort, ... öfwersta fläskskifworna och saucen slås de... uti, om han ätes warm, men skal han äta... kall, så slås et par skiedblad win deruti, ... bör ej heller någon talg läggas uti farcen ... som dertil brukas, utan i det stället fläs... och smör.

Kalkon *Pastay* på annat sätt.

Kalkon späckas med fläsk och lägges ... timmar i ättika med peppar, ... fära, lagerbärsblad, basilika, timjan, ... och salt, sedan giöres en farce af höns- ... kalfkiött med kalkon-lefren, fläsk, ... krydder, anjovis, salt, gröna krydder, ... och bröd, och dermed sedan handteras ... wanligit sätt: giör en ordinair pastay... af hwete- eller fint råg-miöl, och form... den som en kalkon; lägg fläskskifwor på ... ten, sedan farcen och derofwanuppå ... kon, men häll all ättickan wäl utur honom ... hwilken sedan betäckes med fläskskifwor ...

något smör, lägg läck derpå af samma deg, hwarmed han giöres hel tätt, och krusa honom ut efter behag, lägg honom sedan på papper och låt gräddas i ugnen, men när han fått litet stadga, så stickes deruti med en fin gaffel och låter honom gräddas 3 eller 4 timmar, alt efter kalkons ålder: en stund förän det anrättas, så öpnas han, de öfwersta fläskskifworna tagas bort, och alt det feta skummas af, samt slås hwitt win deruti, om han ätes kall, men ätes han warm, så slås deruti hwit couli, som blifwit samlat med rifwit bröd.

Fyld Kalkon i Ragout.

Sedan kalkon är wäl rensad, tagas några kalkonlefrar, eller i brist deraf hönslefrar, hwilka hackas mycket fina med färskt eller salt fläsk; dertil läggas 3 ägg, något rifwit bröd som är blödt i miölk, litet smör, peppar och salt, stöt det sedan at det blifwer helt smidigt; hwarmed kalkon fylles emillan kiött och hud, och sedan stekes på spett: giör dertil en brun sauce på följande sätt: lägg litet hwetemiöl i smöret som kalkon blifwit stekt med, och låt det fräsa tilhopa, slå dertil brun couli eller kiöttsoppa, och låt koka med något lök, litet salvia, peppar, persilja och salt; sihla det igenom

nom durkslag, lägg kalkon deruti och l koka med et glas win, samt afskalade o ver, så är han färdig. Den som behag hafwa kräft sauce i stället för denna brun så går det ock an, men då slutas oliver ute, och brukas kräft-stiertar, då sauce giöres röd med kräftsmör och samblig m rifwit bröd.

Kalkon *Ragout* med grädda och *Macron*-Gryn.

Unga kalkoner fyllas emillan hud och kiött med kiött- eller fisk farce och ko lyckt i litet watten; då skummas wäl w upkokningen, och sedan lägges deruti li basilika, persilja, salt, peppar och ing ra; emedlertid tagas färska champignon riskor eller ock förwälda murklor eller tr fel som hackas fint, och låter det fräsa i fin derpå strös litet miöl, och när kalkoner äro nästan kokade, så silas litet af den fa pan derpå, och dertil lägges då sönderkra made fina Macron-gryn och kalkoner hwilka man tillika med Macronerna lå bliwa fullkokade: och sist slås litet söt gr da deruti. Härtil kan ock brukas stekta koner, men då giöres saucen af kiött sa och kalkonerne läggas litet uti at dern koka förän gräddan kommer dertil, hwi

ock böra wara mycket blekt stekta. Af feta kycklingar kan giöras på samma sätt. När det anrättes, så rifwes muskott öfwer.

A la Daube på Kalkon.

Sedan kalkon är rengiord, huggas wingarna af och sättas wackert up, sedan kokas han uti en wäl förtent kittel med tilräckeligt watten, lagerbärsblad och litet salt; wid första upkokningen skummas wäl, och låter honom sedan koka lyckt, til des han blifwer miuk; då lägges han uti kalt watten til des han är kall, men såppan som han kokat uti, silas genom hår-sihl och ställes sedan at kalna: af et kalf huswud och 4 fötter kokas et hårdt gelée som ock silas och ställes at stelna; då tages wäl bort alt det feta som lagt sig ofwan uppå, geléet slås sedan uti en wäl rengord förtent kittel, men det grumlet, som lagt sig wid botten, tages bort, åfwen ock skummas det feta af såppan som kalkon kokat uti, och hon slås ock så uti kittelen samt acktas at intet grummel följer med, deruti läggas ock 16 lod hiorthorn, hwilket förut wäl sköljes: låt sedan koka lyckt, til des det blifwer hårdt, hwilket kan försökas, när litet slås på en tallrick och ställes at kalna; då silas det genom en serviette, och låter det litet stå, at det tiäcka

ka eller grumliga får siunka til botten, der-
på hålles det af uti en wål rengiord ca-
strull, hwartil lägges litet säcker och afkla-
ras då på elden med äggehwita och et qwar-
ter winätticka som et annat gelée, och lå-
ter det sedan rinna genom en serviette, men
wil man hafwa det rödt, så slås barbaris-
saft deruti i stället för ättickan: emedlertid
späckas kalkon med canel och någlikor, på
det sättet, at utkrusade citron-skifwor fästas
dermed fast på bröstet uti god ordning, se-
dan tages en krusig forme eller annat diupt
kiäril, som är litet widare än kalkons stor-
lek, och slås först litet deruti af geléet på
botten, som wäl bör stanna, dock måste det
wara så mycket, at ej bröstet stöder på bot-
ten, då lägges kalkon derpå med bröstet ne-
derwänt, och dertil hålles sedan alt det an-
dra geléet, som bör wara wäl kalt, men e
stynat: om det är så mycket gelée, at det
står öfwer kalkon, så skadar det intet, och
det stått så länge at geléet är wäl stannat
derpå, så är han färdig: När han skal bru-
kas, så hålles kiärillet litet öfwer kål eld och
wändes om, så at det uti hast låßnar,
stielpes då strart på en bruten serviette
öfwer fatet. Wil man hafwa kalkon
stående några dagar, så stiälpes han
intet utur kiärillet, förän han brukas.

På samma sätt kan göras af ankor och feta höns.

Grillade af stekt Kalkon eller Kycklingar.

Skiär kalkon i små stycken och doppa dem i smält smör, wältra dem sedan i sammanblandat riswit bröd, hackad persilja, peppar och salt; stek dem derefter på halster med smort papper under, så mycket at de bliswa genomwarma och gulacktiga; utaf de ben, som dertil ej kunna nyttias, kokas imedlertid en sauce på det sättet, at de först stötas och sedan kokas med litet watten til des all musten är utur dem, då sappan silas genom en hår-sihl och deruti läggas skalade oliver, anjovis och lök, altsammans fint hackat; låt det då koka med smör, riswit bröd, litet ättika och senap; när saucen är samblig, slås han i fatet, och kiöttet lägges derpå i god ordning.

Kalkon-*Ragout* med Skinka.

Koka kalkon som capoun à la braise, eller stek honom på spettet, och hacka imedlertid kokad skinka hel fin med litet persilja och lök; lägg det i en castrull tillika med litet smör, låt det fråsa och strö litet miöl uppå; rör wäl om, och slå sedan derpå hwit eller

eller brun couli, hwarmed det litet kokar. När kalkon anrättas, så krammas litet citron-saft uti saucen, som sedan slås öfwer kalkon.

Kalkon-Ragout med Ostron.

Wingarne huggas af kalkon, och sedan fylles der kräfwan har suttit med fin farce, som bör wara ostron ibland, åfwen ock fylles han emillan hull och skin wid låren, och sättes sedan wackert up, samt stekes på spett: innemot han är stekt, så göres en sauce på sätt som följer: lägg en god del nyß upbrutna ostron uti en castrull, slå dertil litet hwit couli, smör, rifwit bröd, peppar, och muskottblomma, låt det litet koka til des det blifwer sambligt, och salta efter smak, när kalkon är stekt, så skära några skårror långst efter i bröstet och kramma honom emillan fat; den saften, som då rinner ut, slås uti ostron-saucen, och litet citron-saft krammas ock uti: sedan anrättas kalkon, och saucen slås öfwer.

På hwad sätt Kycklingar och Capouner upsättas til stekning.

När kycklingar äro rengorda, så huggas af dem något mer än halfwa hallen och benen nedanföre knäet, bröstbenet brytes

tes neder, örmagen och lefren fästes innom wingorna; då stoppas uti kycklingarne plåckade persilieblad, upblandade med smör, och sedan föras låren tätt til bröstet dock litet neder åt ryggen, samt fästas fast twärt igenom med en sticka. Wid höns och kycklingars upsättiande lagas så, at de se fylliga ut och trinda i bröstet; men när Capouner stekas, så huggas wingarna af dem, och på lika sätt upsättas som fogel. Kort förän all stek anrättas, så fraggas hon up med sammanblandat miöl och salt.

Fricassé på Höns eller Kycklingar.

När hönsen äro rengiorde, hugges halsen af, och wingarna likaledes nedan för den leden, som sitter näst wid kroppen, benen huggas af nedanför knän och sättas sedan wackert up, om man wil hafwa dem hela; men eljest hugges altsammans uti små nätta stycken; och hönsen twettas rena och sättas på elden i kalla wattnet; så snart det kokar up, så skummas det wäl, sedan lägges derpå litet smör, en hel lök med några skårror uti, litet kråsad ingefära, 2 eller 3 persiljerötter eller en knippa persilja och något citron-skal: lät dem med läck koka, til des de blifwa nästan fullkokade,

de, då tagas de up, läggas uti et stenkiärl
och saltas litet uppå med fint salt, hwaröf-
wer lägges en sten-talrick eller fat, då silas
imedlertid säppan, som hönsen kokat uti
och lägges smör uti en castrull, som fräses
med litet hwetemiöl, sedan slås den silade
säppan derpå, och lägges dertil litet mu-
skottblomma, och när det kokar up, läg-
ges hönsen deruti, som då böra fullko-
kas, men lefren och örmagen skiäres i strim-
lor och lägges dertil, samt murklor, riske
eller champignoner: När det skal anrättas, fö-
redes saucen af, som då ej bör wara för
lång, med 3 eller 4 äggegular, hwaruti slås
ätticka, citron-saft och säcker. Observeras
när säppan silas, at persiljan eller rötter-
löken och citron-skalen tages bårt.

Pastay på Höns.

När hönsen äro kokade på samma sätt
som de nästföregående, dock utan an-
redning med ägg, så ställas de at kallna; se-
dan smörjes et fat med smör, och de kokade
hönsen läggas derpå med murklor, cham-
pignoner, eller om sparis är för hand,
förwälles han, skiäres sönder och lägges
dertil, litet af saucen slås ock uti, och
öfriga förwaras til des Pastayen är färdig
bakad; wät sedan brädden på fatet med

watten, och lägg öfwer både brädd och kiöttet en dubbel utkaslad tårtedeg, men den öfwersta krusas ut: giör ej någondera förtiock, dock bör den öfwersta wara litet tiockare, smörg sedan öfwer med wispade ägg, och låt gräddas i ugnen: När han skal anrättas, så slås den saucen uti en castrull, som öfwerblef, hwilken afredes på samma sätt som fricasséet, då pastayen öpnas, och den afredda saucen hälles deruti.

Capoun à la Braise.

När capoun är rengiord, så huggas wingarne utaf, och upsättas samt späckas med fläsk; då lägges uti en guten järnpanna först öfwer hela botten fläskskifwor, sedan oxkiöttskifwor och capoun derpå samt en slef kiöttsåppa, dertil läggas ock skalade hela lökar, hel pepvar, 3 hela näglickor, persiljerötter och citron-skifwor, lägg et tätt läck uppå, och låt det med sakta eld öfwer och under koka til des capoun blifwer fulkokad; giör sedan en sauce af den såppan, som blifwer deraf, med murklor, champignoner, kalfbris, citron-skifwor, salt och litet mera kiöttsåppa, om så behöfwes, men giör honom samblig med brunt smör och miöl, då det anrättas, slås saucen öfwer capoun, men fläsk- och kiöttskifworna tagas bort.

Stek-

Stekta Capouner med Ostron.

När Capounerne äro rengiorde, så fyllas de med rå ostron, som äro blandade med rifwit brödd, litet muskottblomma, peppar och smör: sedan sömmas de tilhopa och stekas på spet, samt begiutas ofta ofrast med smör, och när de anrättas, slås steksmöret under dem i fatet.

Kycklingar i Façon af unga Kalkoner.

Deta kycklingar pläckas och icke skållas, men sättas up lika som fogel med wingarne afhuggne, men sträckas något långa, så at de likna kalkoner, då doppas de uti upkokat watten, och späckas sedan med fläsk som annan fogel, samt derpå stekas på spett: När kycklingarna på detta sättet uppgas, så skal mången äta dem för unga kalkoner.

Farserade Capouner eller Kycklingar.

Hönsen sättas wackert up, wingarna huggas af, och böra sedan nästan fulkokas på lika sätt som et fricassé; derpå tagas de up, och hela bröstet betäckes öfwer alt med en fingers tiocklek af rå fisk- farce, dock så serveras, at bröstet behåller sin förra form

sedan läggas i god ordning afskalade kräftstiertar, samt förwälde och i tu skurne murklor om hwart annat som tryckes litet neder i farcen, så at det sitter fast, men synes wäl, derefter sömmas en tunn linneklut, som först doppas uti warmt watten, omkring hela hönset och låter det blifwa fullkokat, då det sedan lagas som et annat fricassé. Men när det afredes, så tages klädet bort.

Höns eller Rycklingar med *Sauce haché.*

Hönsen upsättas och wingarna afhuggas samt stekas eller kokas som Capoun a la Braise: giör imedlertid en farce af kokat eller stekt får- eller kalf-kiött, och lägg deraf en rand omkring fatet; giör då en sauce haché som ibland kiött-saucer står beskrifwen, dock utan surt, och när hönsen äro kokade eller stekte, så läggas de uti fatet och saucen slås deröfwer: låt det litet stå at kalna och strö sedan deröfwer sammanblandat hälften rifwit bröd och rifwin ost, sätt i ugnen, och när det får en wacker färg, så kan det anrättas; och om då litet citron-saft kramnas deröfwer, så får det bättre smak.

Rycklingar *en Marienad.*

Små kycklingar skiäras i tu efter långden och bultas helt platta; sedan läggas de uti upkokat watten med litet hel peppar, 3 a 4 näglikor, några lagerbärsblad, lite basilika, litet ätticka och salt: låt dem der med koka til des de blifwa lagom miuka. Då tagas de up, läggas på et linneklåde, så at alt wattnet rinner af och blifwa som litet tårra: sedan doppas hwar halfwa uti wispade ägg, och wältras derpå i samman blandat hälften rifwit bröd och hwetemiöl, derefter kokas de uti skirat smör til des de blifwa gul-bruna, och anrättas sedan warma på en bruten serviette med brynd persilja i smör och citron-skifwor omkring.

Höns med Persiljerötter.

Sedan hönsen äro rengiorde, huggas wingarna af och sättas wackert up, sedan kokas de lyckt uti kärt watten med hel lök, ingefära, något smör och litet salt, men wid upkokningen skummas wäl: När hönsen äro nästan fullkokade, så lägges smör uti en Castrull, och låter det fräsa med något hwetemiöl, då silas derpå af hönse-sappan, och när det kokar up, så lägges deruti en god del persiljerötter som äro skurna i fina strimlor, hönsen läggas deruti sam-

samt litet muskottblomma och salt efter smak: låt det då koka til des både hönsen och rötter blifwa möra, då örmagen och lefrarne skiäras i strimlor och läggas åfwen dertil. Wil man hafwa wingarne deruti, så huggas de uti små stycken, och kokas tilika med hönsen: När det anrättas, lägges något rötter och strimlor af örmagen öfwer bröstet på hönsen: denna sauce får intet wara för tunn, utan så tiock som til et Fricassé.

Rycklinge *Hattelet.*

När kycklingarne äro rengiorde, huggas de i fyra delar, om de intet äro för stora, sedan fräsas de i smör, miöl, peppar, ingefära, litet basilika, persilja, lagerbärsblad, litet timjan, salt och lök; derpå slås då kort kiöttsåppa eller upkokat watten, och låter dem koka til des de blifwa möra, då tagas de utur saucen, och ställas at kalna. Saucen silas genom durkslag, som då ej får wara tun, hwilken ställes at kalna, men röres uti honom ibland, så at det feta ej stadnar ofwanuppå: När altsammans är kalt, sättas styckenen i ordning på små silfwer-fogel-spett, och doppas uti saucen, sedan wältras de uti rifwit bröd, bindas wid stekspettet, och låter dem för en stark eld få en

lagom brun färg, men öses intet något p
dem: När de skola anrättas, wärmes sa
cen, som de tilförene kokat med, hwilken sl
i fatet, och de små spetren läggas derpå. P
samma sätt kan giöras af öfwerblefna s
ta kycklingar, allenast man då lagar at sa
cen blifwer mustig och smakelig.

Gröna Kycklingar.

När kycklingarne äro rengiorde, hugga
de mit i tu eller sättas up, men gi
ras mycket platta, då låter man dem fö
up uti watten som skummas wäl, sed
tagas de up, och så silas säppan; lägg
på kycklingarna warftals uti en Castru
med nog pläckade persiljeblad, litet m
skottblomma, peppar, salt, wäl smör o
rifwit bröd; häll sedan säppan derpå o
låt koka med läck til des hönsen blifwa m
ka, så kan det anrättas.

Kycklingar med gröna Ärter och Sparis.

Kycklingarna fräsas i smör och sed
strös hwetemiöl derpå, dertil slås u
kokat watten, litet mejram, hackad per
ja, peppar och salt samt muskottblom
och låter det koka: fräs imedlertid grö
utspritade ärter i smör, och när de blif
m

wäl gröna, så slås de til det andra, då det är kokat och skal anrättas, så redes det af med litet söt grädda och ägg-gulor, och sedan strös hackad persilja öfwer. Kycklingar stufwade med sparis lagas ock på samma sätt, allenast sparisen skiäres som små ärter och icke fräses i smör, utan förwälles litet i watten, hwilken sedan lägges uti, inemot det blifwer fullkokat.

Brun *Ragout* på Höns eller Kycklingar.

Hönsen sättas wackert up och fräsas uti smör til des de få en god färg; då strös något miöl derpå, och när det litet fräsit tilhopa, så slås brun höns-couli dertil och låter dem då koka med litet basilika, lagerbärsblad, ingefära och muskottblomma; litet förän de anrättas, lägges derpå rökt skinka, som är skurin i små tärningar, och röres så at saucen blifwer samblig wid anrättningen.

Skåtthöns på stekt Kalkon eller Höns.

Hugg sönder stekt kalkon eller höns i små nätta stycken, lägg det sedan uti en Castrull med litet rifwit bröd, salt, stött peppar, smör och en sönderskurin lök, slå

en slef watten derpå eller något mera och
låt det koka til des saucen blifwer samb
och hafwer god smak, så kan det anrättas.

Rycklingar eller Höns med röd *Sauce* af Kråftor.

Hönsen kokas uti kort watten, hela eller
halfwa, och wid första upkokningen
skummas wäl; sedan lägges på dem litet
hel ingefära, lagerbärsblad, salt och smör,
imedlertid förwällas kråftor som skalas,
kråftstiertarna skiäras i strimlor och af skalen
len giöres kråft-smör, då ock förwällas
murklor hwilka rånsas och upfråsas i smör.
När hönsen äro nästan kokade, tagas de up
och saucen silas; sedan fråses kråft-smöret
tilhopa med litet miöl, dertil slås så mycket
af den silade saucen som är nödigt, hwilket
röres wäl om, och då han kokar, läggas hön-
sen deruti tillika med murklorna och de
strimlor skurna kråft-stiertarna, litet mu-
skottblomma och salt efter smak, låt de
dermed litet koka, och då det anrättas, redes
saucen af med 2 à 3 äggegular. Den som
behagar kan ock lägga härpå oxegommar
skurna i strimlor och upfråsta i smör.

Stekta Rycklingar med Stickelbärs *Sauce*.

När kycklingarna äro stekta, slås stickel-
bärs saucen först i fatet och steken läg-
ge-

ges derpå: Denna sauce står uptecknad bland saucer til kiött.

Hacherade Höns på annat sätt.

Sedan hönsen äro rengiorde, huggas wingarna af nedan för den leden som sitter wid kroppen; sedan öpnas huden nätt ifrån bröstet på den ena sidan, och alt bröst-kiöttet tages af, och hackas fint med en god del märg eller niurtalg och litet fläsk, derefter stötes det med litet win och til hwart höns 2:ne ägg, salt, muskottblomma, peppar, basilika och litet rifwit bröd; när alt sammans är wäl tilhopa stött, fylles det på bröstet igen och huden drages öfwer, som fästes wäl til med små stickor, då hönsen sättas wackert up så at de få sin forme; låt sedan så mycket watten eller kiöttsåppa koka up som kan stå öfwer dem, då de läggas deruti, och när det kokar up, så skummas wäl och lägges dertil en qwist rosenmarin, litet mycket basilika, lagerbärsblad, hel peppar, muskottblomma, några citron-skifwor, et godt stycke smör, samt et halft qwarter win, och läter dem då koka med låck; När det skal anrättas, silas såppan och afredes med äggegular och litet hwetemiöl, hwarmed hon giöres lagom tiock och lång, då saucen slås öfwer hönsen pch rifwes muskott uppå.

Hache af Kalkon eller Höns.

Hacka bröstkiöttet af en stekt kalkon el-
ler höns med något hierpar eller sal-
gel-kiött och persilja, peppar, ingefära, sal
och muskottblomma, hwilket lägges uti en
castrull med smör och miöl, hackad tryff-
eller murklor som först äro förwälde o
upfräste i smör: låt altsammans på sac-
ta eld litet fräsa med flitigt omrörande,
sedan litet söt grädda eller miölk derpå,
låt sackta koka; haf då tilreds en farce p
fatbrädden af något kokat eller stekt kiött
och låt den brynas i ugnen; När den är
färdig och hachen skal anrättas, så läggas
några citron-skifwor uti honom, som stra
slås uti fatet och der ofwan uppå läggas
förlorade ägg.

Hache på annat sätt.

Stekta hönsbröst hackas fint och bland
med samma krydd or som det förr
men skråswen stötes och giöres deraf en
couli: sedan lagas detta som det föregåen
de, dock utan grädda; men citron-skifwor
na kunna då läggas uti straxt när couli
slås uppå, då det ock garneras med förlorad
ägg när det anrättas.

Kycklingar *en Cottelette.*

Sedan små feta kycklingar äro rengior
de, klyfwas de mitt i tu efter längden

och bultas wäl helt platta, samt doppas sedan uti smör och wältras derpå i sammanblandat rifwit bröd med salt och peppar; då lägges et smort papper på halster och kycklingarne derpå och låter dem då öfwer elden blifwa gulbruna på båda sidor: När de skola anrättas, så hafwes tilreds stickelbärs eller senaps sauce, som ibland kiött-saucer står upförd, hwilken slås i fatet och kycklingarne läggas derpå.

Kycklingar *en Robe.*

Små kycklingar klyfwas i tu efter längden och bultas wäl, derpå läggas de uti upkokat och litet saltat watten, men tagas strart up igen, och läggas på et linnekläde, at wattnet får wäl rinna utaf: sedan blandas tilsammans citron-saft, rifwit bröd, smält smör, hackad persilja, hackad anjovis, litet muskottblomma och peppar, som röres wäl tilhopa; då tagas rena papper så stora som kunna räcka om hwar half kyckling, de bestrykas med ofwanstående blandning, och lägges sedan et omkring hwar kycklings halswa, hwilket wikes hårdt tilhopa, derefter stekas de på halster, men wändas så at de blifwa stekte på båda sidor, och sedan anrättas warma på en bruten serviette: härtil hafwes tilreds saucen uti en

en skål, hwilken giöres af brynt smör och
miöl, med litet couli eller kiöttsåppa, fint
hackad lök och anjovis.

Capoun eller Höns-*Ragout* med Ostron.

Wingarne huggas af hönsen, och sedan sättas de up och läggas i kalla wattnet at koka med bröstet nederwändt: wid första upkokningen skummas wäl, sedan lägges derpå et godt stycke smör och så mycket af inkråmet på hwetebröd, at saucen deraf blifwer samblig; låt dem då koka med läck til des de blifwa lagom, sedan tagas hönsen up, saucen silas genom durkslag och sättes åter på elden at koka tillika med hönsen och en god del färska ostron, salt, peppar och litet muskottblomma: När Ostronna äro kokade, så kan det anrättas.

Höns med Pepparrot.

Hönsen sättas up och sedan fråsas uti smör, til des de få en wacker färg, slå sedan upkokat watten derpå, men ej mera än det står öfwer dem, låt sedan koka lyck med rosenmarin, persilja och salt til des de blifwa fullkokade: lägg uti en sauce-panna et stycke smör och låt det fråsa med litet miöl; sila af såppan som hönsen kokat uti och

och låt något af det feta följa med, slå det til smöret och låt koka tillika med rifwin pepparrot, når hönsen anrättas, så hålles wäl all såppan utur dem och pepparrots saucen öses öfwer.

Höns med Rofwor.

Höns med rofwor lagas på samma sätt som ankor med rofwor.

Höns en Salade.

När stekta höns äro wäl kalla, så slås af dem den bruna huden, och sedan skiäres bröstkiöttet i tunna skifwor, dertil tagas kokade morötter, rödbeter och stekt lök, afskalade oliver och anjovis, hwilket altsammans skiäres i skifwor, och äfwen hwetebrödsskifwor stekta på halster: detta lägges hwarftals i god ordning äfwanuppå hwart annat uti et fat, sedan slås deröfwer sammanblandat olja och ättika, så mycket at det blifwer lagom sauce deraf, och sedan garneras med en rand omkring af hackad persilja som lägges i rundlar eller någon annan façon. När denne rätt lägges före wid bordet, så skiäres han twärt igenom som en kaka. Feta och möra höns äro härtil bäst.

Pastay på Kycklingar med brun *Sauce*.

Hänsa kycklingarna rena, sätt up dem
med örmagen och lefren och stek dem
på spett, när de blifwit stekta och äro kall
så huggas wingarne af dem nedanför de
leden som sitter wid kroppen, men lefre
och örmagen skiäres i strimlor: bryn sm
och miöl tilhopa, och slå sedan litet kiöt
såppa derpå eller brun couli, men i bri
deraf tages så mycket af sådant watten so
murklor blifwit förwälda uti, at det få
lagom brun färg, och ökes til af annat wat
ten at det blifwer lagom lång sauce;
det sedan koka med et par skifwor af en ikt
ka, en skårrad lök, lagerbärsblad, en lite
qwist basilika, och salt efter smak: När de
na sauce blifwer samblig och har god sm
silas han genom durkslag, och sättes seda
på elden igen, låt honom då litet koka a
tingen med afskalade och i strimlor skur
oliver eller oxegommor, dertil lägges
det smöret som kycklingarna blifwit stek
med, äfwen de i strimlor skurna örmaga
ne och lefren; sedan ställes denna Rago
at kalna, giör imedlertid en farce af fi
eller rådt kiött, hwilket som är för hand, o
sedan en hård pastay-deg af groft hwe
miöl, hwilken skapas kantig eller i rund

lar och betäckes inuti med en fingers tiockt af farcen; då läggas de stekta kycklingar deruti tillika med den kalla Ragouen, och betäckas först öfwer med farce, hwilken wäl tilhopa fästes med den på sidorne, och sedan med läck af samma härda deg, som ock fästes wäl tilhopa, så at pastayen blifwer tätt, derefter krusas han ut at det får anseende, och smörjes då med wispade ägg och gräddas i ugnen: När han fått en liten skadga utan uppå, så stickes några små hål ofwan uppå med en fin gaffel, så spricker han intet, utan deraf behåller sin sauce: När han blifwer fullgräddad, skiäres han up, och om då förmycket fett står ofwan uppå, så skummas det bort, och sedan anrättas han på en bruten serviette öfwer fatet. På samma sätt kan giöras af feta höns.

Fylda Kycklingar.

Sedan kycklingar äro ställade och wäl renpläckade, så hugges nästan hela halsen af dem och wingarna nedanför den leden som sitter wid kroppen, benen skiäras af midt uti knäen, sedan skiäres en skära uti huden ända ifrån halsen och neder til stierten, och derefter lößas huden ifrån bröstkiöttet ända intil wingar och lår; då tages kräfwan först bort, och skiäres sedan alt

alt bröst-kiöttet utaf, der bröstbenet tages
bort, men lår och wingar böra sittia fast
wid ryggen; sedan tagas inålfworna ut, än
magen och lefren rånsas, och altsamman
sköljes wäl, men i synnerhet inuti skråfwet
at ingen blod eller lungor der sitter qwar
när hönset är wäl rengiordt, så lägges det
på linnekläde, så at wattnet får wäl dra-
gas ifrån, imedlertid hackas bröstkiöttet
helt fint tillika med en god del fläsk och niur-
talg, och giöres deraf en farce på lika sätt
som farce af rått kalfkiött; af halsarna och
de afhuggna wingarna giöres ock en couli
med något kalf-kiött, på samma sätt som
brun couli til höns; sedan giöres ock en fin
ragout på efterföljande sätt: tag lefran,
örmagen, förwälda murklor, afskalade oli-
ver och rengiorda tupp-kammar, skiär der-
ta altsamman i strimlor, och upfräs det
först i smör, strö derpå något hwetemiöl
och slå sedan så mycket brun couli derpå at
det blifwer tilräckelig sauce, och dertil läg-
ges lagerbärsblad, en qwist basilika och salt,
låt det sackta koka tilhopa til des altsam-
mans är mört, saucen samblig och har god
smak: då ställes det at blifwa wäl kalt, men
röres ibland deruti, at det feta intet stan-
nar ofwanuppå, men lagerbärsbladen och
basilikan tages då bort: stryk sedan af den

giorda farcen en fingers tiockt uti kyckling-gesträfwen både wid ryggen och på sidorna, och lägg sedan den fina ragouen deruti, men lämna måsta delen af saucen, hwaraf något bör följa med; betäck sedan öfwer alt med farce, så at kycklingarna få sin förriga forme och at farcen wäl täpper med den på sidorne, så at ingen sauce rinner ut: drag sedan huden öfwer och sömma henne tilhopa midt uppå bröstet, men knyt henne fast wid halsen och neder åt stierten tilika med låren, så at det ser ut som wäl uppsatte höns. Lägg sedan tunna fläskskifwor på et bläckfat och oxkiöttskifwor deröfwer, slå en liten slef kiöttsäppa eller watten deruti; lägg de fylda kycklingarna derpå och sätt dem i ugnen at bakas; när de i början fått en liten stadga utan uppå, så stickas några små hål med en fin gaffel igenom huden, och den öfwersta farcen på bröstet, och låter dem sedan blifwa fullbakade: då tagas de utur ugnen, och när starkaste hettan är afgången, så drages tråden bort hwarmed de blifwit tilhopa sydda och ombundna, sedan doppas de uti wispade ägg och derefter wältras uti rifwit bröd som är blandat med hackad persilja, då läggas de på et med smör smort bläckfat och åter föras i ugnen igen, hwarest de blifwa ståendes til des de

få

få en gul-brun färg, så kunna de anrätta på en bruten serviette öfwer fatet; med den qwarlämnade saucen af sina Ragout wärmes up och gifwes på bordet uti en sauce-skål. De kunna ock anrättas med sauce under dem i fatet, om intet den brutna servietten brukas, åfwen ock utan både serviette och sauce i fatet, men då garneras de med brynd persilja i snör, hwilket ock ser wäl ut.

At tilreda Giäß och Ankor.

At tilreda Gäshalfwor som ätas spickna.

När giäßen tagas ifrån halmstubben på åkren om hösten, så sättas de in til gödnings i fullmånad uti et rent rum; då hackas rofwor helt smått som beströs med gröpad hafra, hwarmed de födas 3 dagar, och gifwes dem sedan ren strid-hafra så mycket som en åttondels tunna på hwar gås, men 4 a 5 gånger om dagen bör dem gifwas mat, dock så, at intet för mycket lägges för dem på en gång, och bör det altid hos dem stå rent watten och ren sand: När hwar gås ut-

tit sin öfwanstående portion, så är hon til fullo giödd, och bör då wäga 13 à 14 marker, om intet giäßen äro för mycket små: När de då skola slacktas, så utsläppas de dagen förut om morgonen til watten, eller liummes watten uti et kar, hwarest de sielfwa få twätta sig wäl rena; sedan insättas de öfwer natten uti et rent rum, och följande dagen slacktas; när blodet är wäl afrunnit, så pläckas och swedas de öfwer lågeld af halm och tårkas med linnekläde; sedan twättas de med liumt watten och hwetekli som wäl afskiöljes, och derefter uphängas de til andra dagen, då alla spilor eller blodpinnar wäl utpläckas, halsar, wingar och fötter afhuggas, ryggbenet utskiäres helt smalt, inmätet och istret uttages och derpå twättas rätt wäl inuti med liumt watten, samt skiöljes öfwer alt, at de blifwa hwita och ingen blod synes uti dem: då de således äro wäl hwita, utböjes den klyfna ryggen wäl ifrån hwartannat, at brösten få anseende och blifwa breda: derefter hängas de å nyo up, så at blodwattnet får wäl afrinna til andra dagen, då de nedsaltas på följande sätt: gnid dem först med fint salt, och beströ sedan botten uti et godt träkiäril äfwen med salt, derpå lägges et hwarf med gåshalfwor, åter strös fint salt

uppå och sedan et hwarf med gåshalfwo
men altid fett-sidan nederwänd: såledé
fortfares tils alla äro hwarftals nedlagd
men på det sista hwarfwet strös något m
ra salt: då lägges en botten derpå som g
neder til de insaltade giäßen, och derpå
sten som trycker dem tilsammans; när
legat 6 eller 8 dagar, tagas de up och dr
ges igenom liumt watten, derefter lägg
de på et bord, och strykas jämna med hä
derna, sedan tårkas de med et rent linn
kläde wäl rena, derpå uphängas de et el
2 dygn uti kall rök och sedan sys omkri
dem et tunt linnekläde eller omswepas
med grått papper, straxt uphängas de sa
i röken, hwarest de böra hänga 10 a 12 d
med jämn och kall rök, och sist uti et
rum der wädret får inbläsa. Mig är
rättat at gåshalfwor kunna ock wädert
kas på samma sätt som wädertårkade st
kor, de kunna blifwa liggandes en tid
saltet, och när man wil bruka dem på k
eller ärter, så kokas de som et annat st
kiött, sedan det är utwattnat.

At tilreda Gåsister.

Gåsister hackas helt fint, och låter d
sedan långsamt stå at koka med s
salt, til des det blifwer fulkokat, hwilket f
pr

pröfwas när något deraf tages i en träslef och det i slefwen kokar, så är det nog; då tages det ifrån elden och silas genom durkslag samt röres til des det blifwer nästan stelnat: sedan slås det uti en glaserad stenburk, så kan det nyttias til pannkakor såsom annat smör för folket, och äfwen för dem uti kål och ärter. Pomada kan giöras på samma sätt af gåse- som af swinister.

At steka Gås.

När gåsen är wäl rengiord, så ståppas uti henne små äplen som äro pickade med en gaffel eller uddhwaß knif, sedan sys stinnet igen med en trå, gåsen sättes på spettet och låter henne för jämn eld gå, men begiutes först med smör och sedan stadigt wäöses med det som afrinner til des hon blifwer stekt: kort förän steken anrättas, så fraggas hon up med sammanblandat salt och miöl som en annan stek. Stekt gås kan ock fyllas med swiskon-fyllning af samma slag som til grisar.

Gås med Surkål.

Gåsen fylles intet utan stekes på spett på wanligit sätt; imedlertid stufwas surkål som lägges under henne när hon anrättas.

Gås med *Savije* Kål.

Gåsen kokas med hel peppar, ingefära, muskottblomma, lagerbärsblad och salt, sedan stufwas savije kål med smör, miöl, och säppan som hon kakat uti: När det skal anrättas, så lägges gåsen i fatet och den stufwade kålen slås deröfwer. Härtil nyttias allenast det hela bröstet och låren, skråfwet kan til annat bruk förwaras.

At hielpa en mager Gås när hon skal stekas.

Inemot gåsen är stekt, så saltas hon och beströs som oftast med rifwit bröd, men sedan får intet ösas uppå henne.

Gås med Gurkor.

När gåsen är wäl rengiord, så späckas hon med Asia eller salta gurkor och anjovis, samt stekes sådan på spett utan fyllning: då tages något af det fettet som drupit af gåsen, och deruti lägges salta gurkor eller litet Asia, som är skurit i något tiocka strimlor; låt dem deruti fräsa, strö litet miöl deruppå, och när det blifwer något gulbrunt, så slås kiöttsäppa eller watten deruppå och låter saucen koka med några citron-skifwor, lagerbärsblad och en anjovis, til des han blifwer samblig och har god smak; när gåsen skal anrättas, slås saucen i fatet och hon lägges derpå.

Stekt Gås med Swiskon och Äplen.

Gåsen stekes utan fyllning på spett, imedlertid kokas swiskon helt miuka med watten, litet win, säcker och canel, så at de kunna kramas igenom durkslag och blifwa tiocka som et mos: under den tiden skalas äplen som skiäras i tu och kiärnhuset tages bort, hwilka stufwas för sig sielfwa med säcker och watten, men acktas noga at de intet gå sönder: när gåsen är stekt och skal anrättas, slås swiskon-moset i fatet, äplena garneras omkring, och gåsen lägges derpå. Wil man bruka bara äplen, så kan kokas et tiockt äplemos, som färgas med kiersebärs-saft och äplena stufwas hwita til garnering, eller ock giöra de äplena röda til garnering och moset hwitt. Denna rätt kan ätas både kall och warm.

Kall *Pastay* på Gås.

Låt en gås ligga öfwer en natt i ättika, formera sedan en hård pastay-deg i façon efter gåsens storlek, och giör rummet ej större än at gåsen tillika med det nedanskrefne deruti får rum; lägg först på botten fläskskifwor och lagerbärsblad och sedan gåsen, hwilken bör wara späckt med några näglickor och litet sönderbruten canel, nå-

gra lagerbårsblad lågges ock på henne: sedan betäckes hon med flåskskifwor, och deröfwer på med läck af samma deg som fästes wäl tilhopa, så at det blifwer wäl täpt, och sättes hon i ugnen i 3 timmar; när degen fått liten stadga, så stickes daruti några fina hål med fin gaffel ofwanuppå, och låter henne sedan blifwa fullgräddad, hwarefter hon tages ut och öpnas, och de öfwersta flåskskifworna tagas bort tillika med lagerbårsbladen, i bröstet sättes utkrusade citron-skifwor, och när det är wäl kalt, lågges omkring klart och styfnat gelée, som är kokat af kalf-fötter med hiorthorn på samma sätt som det til a la Daube, och sist anrättas pastayen på et fat med bruten serviette och utan läck.

Gåse-*Pastay* med Kalf-kiött.

Flå huden och det feta af gåsen, skiär kiöttet sedan i små stycken och tag bort alla ben, af hwilka kan kokas söppa med hwergryn; rästa gåskiöttet på halster, och låt det sedan ligga i ättika en fierdedels timma, tillika med lagerbärsblad, lök och salt; hwarefter kiöttet späckas helt med fint fläsk, och då tages små stycken kalf-kiött som späckas twärt igenom med fläsk; låt kalf-kiöttet litet brynas i smör,

tag det derpå up, lägg litet miöl i smöret och låt fråsa til des det blifwer gulbrunt; slå sedan kiöttsappa derpå som är kokad af kalf-kiött, och låt koka med litet muskott-blomma, näglickor, salt och det späckta gås-kiöttet: När detta litet kokat tilhopa och saucen blifwer samblig, så ställes det at kalna, då giöres imedlertid en ordinair hård pastay-deg af rågmiöl, hwilken formeras som en liten gås: lägg då först i botten fläskskifwor, beströ dem med peppar, litet muskottblomma samt lagerbärsblad, och lägg kalf-kiöttet derpå, strö åter samma krydder deröfwer och lägg gåskiöttet derpå; låt litet af saucen följa med, samt litet lök och citron-skifwor; öfwertäck sedan med fläskskifwor, och lägg låck på af samma deg, då pastayen giöres wäl tät, krusa ut honom efter behag, bestryk honom sedan med wispade ägg, och låt honom blifwa wäl bakad på papper i ugnen, men förgätes intet i början när degen fått liten stadga i ugnen at sticka små hål åfwan uppå med en sin gaffel: när han sedan blifwer fullgråddadt och skal anrättas, så öpnas han, de öfwersta fläskskifworna tagas bort, och den öfwerblefna saucen slås deruti, hwilken då bör wara upwärmd, men fettet skummas af; sedan gifwes det på bordet

med serviette under på fatet, och des lå
lägges uppå.

At sylta Gås.

Gåsen skiäres mitt i tu eller i 4 delar, o
twåttas sedan rätt wäl alt blodwa
net utur henne; derefter lägges hon i
mycket kalt watten, at det står wäl öfw
och skummas wid första upkokningen;
lägges derpå lagerbärsblad, några h
näglickor, hel peppar, salt och kalffötter,
låter det sedan koka til des kalf-fötterna g
ra såppan litet mustig; då tages de u
och Gåsen kokas til des hon blifwer mö
sedan lägges hon up at blifwa kall, såpp
silas och ställas för sig sielf; när hon är h
kall, så tages det feta wäl utaf, och sed
slås hon uti en castrull, och låter henne
frisk eld upkoka 2 eller 3 gånger, samt
lyftes litet emillan, men sista gången
litet ätticka deruti och silas sedan genom
serviette: När såppan då är wäl kall, in
intet stynad, så lägges gåsen uti en kru
och såppan slås derpå: När man wil br
ka deraf, så anrättas hon med sin sauc
men wil man någon tid conservera det,
smältes en smör-bättn öfwer.

Dito på annat sätt.

Gåsen klyfwes, saltas uppå och steke
ugnen; imedlertid kokas et gelée
hjo

hiorthorn eller kalf-fötter, som intet upblandas, utan allenast afsilas, då stötes en giöppen tårra kiersebär och kokas uti et stop watten, til des wattnet får smak af bären, sedan wrides det igenom et kläde, och slås derpå så mycket gelée, at man tycker det får liten stadga: dertil lägges då hel canel, socker, litet ättika och låter det få 3 eller 4 uppsiudningar på friskt eld, men aflyftes emillan hwar gång; låt det sedan rinna genom en serviette, och när gåsen och geléet är wäl kalt, så lägges gåsen uti et diupt stenfat och geléet slås deröfwer: När det anrättas, så lägges geléet öfwer och omkring gåsen. Kalkon kan inläggas på samma sätt.

Ragout på Gås.

På öfwerblefwen kall gås kan giöras en sauce på samma sätt som senaps-sauce til stekt gås; men då hugges hon i små stycken och kokas deruti.

Gås med Linsen.

Gås lagas med linsen på samma sätt, som ankor med linsen, men wil man dertil nyttia öfwerblefwen kall gås, så skiäres hon mit i tu, om den ena sidan är hel, hwilken då upwärmes på halster och bestrykes med smör, äfwen kan hon ock huggas i

stycken, hwilka döppas i smält smör och
wältras derpå i riswit bröd, samt stekes se-
dan på halster; men af skråfwen och benen
kokas soppa, hwarmed linsen kan kokas.

A la Daube på Gås.

A la Daube på Gås giöres på samma sätt som på Kalkon.

Ankor med brynda Rofwor.

Rofwor skalas, skiäras i strimlor eller form finå rötter, och sedan brynas uti en panna med smör, samt röres flitigt om så at de blifwa jämnt bruna; då strös hwe-temiöl derpå, och när de dermed något fr-sit, at miölet också litet mörknat, så tages rofworna up och slås watten i pannan; då det kokar wäl up, så slås det uti en castrull hwaruti lägges stekta ankor, litet ingefära och salt; låt dem något koka och lägg sedan rofworna dertil, hwarpå de böra koka til des saucen får god smak af rofwor: När det skal anrättas, så röres saucen så, at i-tet det feta skiljer sig, och öses sedan tillika med rofworna öfwer ankorna.

Ankor med brun *Couli*.

Ankorna stekas på spett, sedan skiäres ryggen och låren nätt ifrån bröstet ryggen stötes hel fin, hwaraf giöres brun

brun couli med brun eller watten-såppa, anjovis, en liten bit hwitlök eller annan lök, lagerbärsblad, någlickor, peppar, salt och skårpan af et franskt bröd, så mycket at det blifwer sambligt: När musten är wäl utkokad, så slås litet rödt win deruti, sedan silas coulin genom en hår-sil, och deruti lägges ankebröstren och låren, at allenast så mycket koka, at de blifwa warma, hwarefter de anrättas. Wilda änder och snäppor kunna lagas på samma sätt.

Ankor med *Lemon*.

Ankorna kokas lyckt i watten med kårt såppa, men skummas wäl wid första upkokningen; inemot de äro kokade, tagas de up, då smör och hwetemiöl fråses tilhopa och af anke-såppan silas dertil, när det kokar up, så läggas ankorna deruti samt låter dem koka med lemon-skifwor, stött ingefära, rifwit muskott och salt, om ej lemon gifwer nog sälta: När de anrättas bör saucen wara samblig, så at intet fett står för sig sielf, hwilket hindras då deruti röres; sedan ankorna äro uplagde, så öses saucen med lemon-skifworna öfwer dem.

Stekta Ankor at laga med sin egen *jus* wid bordet.

När ankorna äro stekta och wäl saftiga, skiäres de längs-efter med diupa skår-

ror i bröstet, hwaruti slås peppar och sal
samt litet fin hackad hwitlök, när den ka
tålas, deruti krammas ock citron-saft, o
lägges et fat ofwan uppå dem, som tryck
dem helt platta, så blifwa de goda.

Ragout på Ankor med Linsen.

Til 2 ankor tages et godt qwarter lin-
sen som kokas hel miuk uti färsk kiött-
säppa, kokad af siöwatten: imedlertid stek
ankorna på spett, och när linsen är mi
miuk och mosar sig, så kramas han genom
durkslag, men lemnas litet deraf hel; så
brynes smör och miöl litet tilhopa, och sl
sedan dertil; det genom durkslaget kram
made moset giöres lagom tiockt som
en sauce och kan sedan blandas med m
ra kiöttsäppa om det behöfwes, hwar
uti ock lägges litet af hel linsen; då göre
det litet söt-surt med ättika och säcker, e
ler ock brun sirap, om det intet har no
brun färg: När detta kokar up, så lägga
de stekte ankorna deruti, samt litet af d
smöret de blifwit stekta med, och låter de
deruti något koka: När det anrättas,
röres wäl uti saucen at han blifwer samm
sig, och sedan öses öfwer ankorna på fat
Annan fogel kan lagas på samma sätt
men de späckas förän de stekas.

Ank-*Pastay.*

Ankorna bultas helt platta och sedan råstas på halster; derefter späckas de med fläsk och ligga sedan en natt uti ättika, tillika med en hackad lök, lagerbärsblad och basilika: sedan giöres en hård pastay-deg af rågmiöl i façon efter behag och lägges fläskskifwor på botten och deruppå ankorna, de beströs med litet stötte näglickor, peppar, lagerbärsblad, några små bitar canel och salt, samt slås litet af ättickan uti, hwaruti de legat, men löken silas ifrån, och fläskskifwor läggas sedan öfwer; derefter betäckas de med läck af samma deg, som giöres wäl täpt och bakas derpå i ugnen 3 goda timmar, men när degen fått liten stadga i början, så stickes åfwan på med en fin gaffel några små hål, och när han då stådt sin fulla tid, så öpnas pastayen, de öfwersta fläskskifworna tagas bort och fettet skummas åfwen bort, hwaraf giöres en sauce med brun couli, som sedan slås uti, om denna pastay ätes warm, men skal han wara kall så behöfwes ingen sauce.

Ankor i *Pastay* med Swart *Sauce.*

När ankorna slacktas, så wispas bloden til des han är kall, och deruti slås litet ättika; då ankorna äro wäl rengiorde,

hug-

huggës ryggen nätt ifrån, men så at win-
gar och lår sitta fast wid bröstén; dock bö-
de 2 yttersta leder af wingarna huggas bort
bröstén bultas hel platta, och brynes ha-
stigt öfwer frisk eld på halster; sedan lägga-
de en natt uti ätticka med hackad lök, la-
gerbärsblad, samt basilika, och inläggas se-
dan uti härd pastay-deg som uti ugnen ba-
kas på samma sätt som de föregående: imed-
lertid stötes ryggen helt fin och kokas uti
watten med en lök och hel ingefära; när
all musten wäl utkokat, silas coulin,
Då pastayen skal anrättas, öpnas hon, fläs-
skifworna tagas bort och flottet skummas
af, hwarmed giöres sauce tillika med den
afsilade coulin, som sedan afredes med an-
kebloden och så mycket hwetemiöl at det
blifwer lagom tiockt, då lägges deruti litet
näglickor, säcker, surt och salt efter smak,
och när pastayen anrättas slås saucen öfwer.

A la Daube på Ankor.

Af ankor kan giöras a la Daube på sam-
ma sätt som af kalkon.

Ankor med Äple-*Sauce* som
ätes kall.

Ankorna stekas på spett, och låter de
sedan blifwa kalla, då de späckas med
canel och näglickor; sedan kokas et tu-

åplemos med corinter och litet sött uti, alt efter som åplena äro sura til; när moset blifwer wäl kalt, slås det uti anrättnings=fatet och ankorna lägges derpå. Men wil man conservera ankorna någon tid, så lägges de uti en kruka, och då slås litet ättica i moset medan det kokar, och när det är wäl kalt, så slås det öfwer ankorna i krukan, då det bör wara så mycket at det wäl står öfwer dem.

At inlägga Ankor.

Ankor inläggas på samma sätt som gås.



Allehanda Slags Wildt.

På hwad sätt Fogel upsättes när den skal stekas eller brukas hel til andra Rätter.

Af halsen läinnas en liten bit wid kroppen, fogel wingarna huggas af nedan för den leden som sitter wid kroppen, och benen jämt wid knän, bröstbenet brytes wäl neder, så at han blifwer rund öfwer bröstet, sedan föras låren up, som tryckas neder åt ryggen och fästas så fast med en sticka som går igenom dem bägge, sedan doppas de i kokande

de watten, och gnidas starkt med et stycke smör, och när de äro kalla, så späckas de helt nätt med fint fläsk i täta rader, långt efter bröstet, sedan sättas de jämnt på spettet, och låter dem sakta wändas för jämn kohl-eld, men begiutes som oftast med smör; wil man slå litet söt miölk uti stekpannan, så kan något af smöret sparas: All stek bör flitigt påösas, medan hon går för elden, och kort för än hon anrättas, så beströs hon med sammanblandat fint salt och miöl. Om hierpar läggas en timma eller twå uti söt miölk för än de sättas på spettet, så swälla de wäl ut och blifwa hwita; de kunna sedan under stekningen begiutas med samma miölk tillika med smör. Annan fogel blifwer äfwen god på samma sätt, men i synnerhet är det nödigt när han legat några dagar späckad och blifwit tårr.

Haché af Fogel.

Hacka sönder stekt fogel-kiött, stöt sedan benen, giör deraf en brun couli, och låt honom koka med litet basilika, lagerbärsblad, timjan, lök och skinkskifwor; när han är kokad, så låt smör och miöl brynas tilhopa, sila sedan coulin dertil och låt det koka til des det blifwer samblight, då lägges det hackade fogel-kiöttet deruti, tillika med peppar, muskott och salt, låt det sedan blifwa

wa ganska wäl hett, men ej koka, utan rör wäl om, garnera det omkring med fogel-lår, som äro stekte med smör i pankaks-pannan.

Roullade med Fogel.

Giör en farce af rått oxkiött, skiär stekt fogel i små tärningar, men stöt benen, och koka deraf en mustig couli; förwäll murklor, oxgommar eller kalfbris och skiär det smått, lägg smör uti en Castrull och det i tärningar skurna fogel-kiöttet samt murklorna och oxgommarna, låt det fräsa, strö litet miöl på och rör wäl om; när det blifwer gulbrunt, så silas något af coulin deruti, och låter det stå at stufwas tilhopa med lagerbärsblad, en hel lök med några skärror uti, peppar och salt. När det blifwer sambligt och hafwer god smak, så tages löken bort och Ragouen ställes at kalna, men måsta saucen slås uti et annat käril: utbred imedlertid den rå oxkiött-farcen på en kalfhinna, något tiockare än en dubbel slant, och lägg Ragouen derpå, men låt intet förmycket sauce följa med, rulla sedan hinnan tilhopa, och lägg rullan uti en pankakspanna med tunna oxkiött-skifwor på pann-bättnen och slå en slef kiött-soppa dertil, och låt det sedan i ugnen blifwa bakat; dock bör det först stickas några

hål med en fin gaffel når det i ugnen fått
en liten stadga, och då det år fullgrådda
så lågges rullan uti en castrull, och de
saucen som blef öfwer Ragouen; åfwen slå
dertil all sauce som runnit uur rullan
pannan, och låt honom deruti litet koka
Om saucen år förtunn, så lågg litet rifw
bröd deruti, och når det då blifwer samm
ligt, så kan det anrättas.

Fogel=*Ragout*

När fogelen år upsatt, som til stek, h
giutes han med smör och halfstekes
derefter såttes pannan, som stått under st
ken, på glöd, hwaruti lågges litet hwete
miöl och något lök, låt det fråsa til des de
blifwer gulbrunt, under stadigt rörand
då slås deruti så mycket couli, eller wa
ten, så at det blifwer tilråckelig sauce, l
det koka med 2 anjovisar, litet åttika, so
och såcker, men ej så, at det smakar surt el
ler sött, til des det blifwer sambligt, då s
las saucen genom durkslag uti en jårn
gryta, och fogelen lågges dertil med någ
afskalade oliver och murklor: Håruti ka
brukas capris, riskor eller champignoner
hwilketdera som år för hand, låt fogeln
deruti koka til des han blifwer mör, oc
når det skal anråttas, skiåras diupa skå
ror i bröstet långs efter på fogelen, hwar

uti sättes utkrusade citron-skifwor, så får det anseende.

Hacherade Orrar.

Orrarne stekas och sedan skiåres alt kiöttet af bröstet, hwilket hackas fint med någon niurtalg och litet fläsk, sedan blandas det up med 4 ägg, riswit bröd som är blött uti söt miölk, salt, peppar, fint hackad lök samt ganska litet basilika. Detta arbetas wäl med en tråstöt, så at det blifwer smidigt, och sedan fylles på bröst-benet igen, så at fogelen får sin ricktiga form; sedan skiäres fläsk som til späck-fläsk, men allenast hälften så långt, hwilket stickes uti fogelen i samma ordning som han wore späckad, då smörjes et bläckfat med smör, fogelen lägges derpå och låter honom blifwa gulbrun i ugnen, eller uti en tårt-panna; sedan giöres sauce dertil på lika sätt som den nästföregående, hwaruti han skal litet koka. Härtil kan ock läggas fint skurne orgommar och kalfbris som är förwäld och upfräst i smör.

Fogel med Äppel-*Sauce*.

Stek ospäckta orrar på spett och begiut dem med smör, inemot de äro stekte, så saltas de, och när de äro fullstekte, läggas de på anrättnigs-fatet; då slås öfwer

dem et äppelmos, som är kokat med win
watten och socker, samt corinter, om s
dant behagas; men här observeras, at m
set som slås öfwer bör wara warmt så m
som foglarna. Denna rätt ätes mäst kall

At *conservera* Tjädrar och Orrar.

När man har mycken och rätt frisk fo
gel som ej så hastigt kan upbrukas
pläckas han, urtages och twättas gan
ren utan och innan ifrån blod, sedan gni
han både utan och innan med sammanbla
dat fint salt och stött ingefära, hwarefter
han straxt lägges på halster öfwer swag
låt honom långsamt blifwa wäl genom
warm, då han sedan lägges ut at blif
wäl kall, derefter lägges foglarna uti
rensmakande fierding hwarstals med lag
bärsblad och hel kryddepeppar, sedan sl
god ätticka derpå, så mycket at det står
wer dem; men när man wil bruka någ
deraf, så böra de först ligga 3 dagar
watten, som ömsas alla dagar, dock är
de tienligare til Ragouer än stekar.

Fogel-*Pastay*.

Tjädrar, orrar eller hierpar giöres w
rena och sättes up som til stek, sed
halfstekas de på spett, hwarunder de beg

tas som oftast med smör, och blifwa så stå-
ende at kalna: Den pannan som stått un-
der foglarna sättes på glöd, och til det smö-
ret som då är der uti lägges litet hwette-
miöl samt en skuren rödlök; låt det fräsa
tilhopa at det blifwer gulbrunt, då slås der-
til brun couli, sådan som til wilda pastayer
är tienlig och låter det litet koka med 2 he-
la anjovislar; När saucen då är samblig
och har god smak, silas han genom durk-
slag och åfwen ställas at kallna: Sedan
formeras af hård pastay-deg någon façon
som behagas, antingen kantig, aflång el-
ler trinn, och den ställes på en tunn botten
eller stadigt papper, men lagas så, at han
kan bära sig, då lägges först i botten tun-
na fläskskifwor, samt derofwanuppå ut-
klappade kakor af sådan farce, som til wil-
da pastayer är tienlig, hwilka strykes tätt
tilhopa i botten och på sidorna, at ingen
öpning är emillan kakorna: om det är grof
fogel, så skiäres 2 diupa skårror i bröstet
på honom långst efter och sättes deruti ut-
krusade citron-skifwor; men är det hierpar
eller annan små fogel, läggas citron-skif-
worna emillan och sedan fogelen på farcen
med afskalade oliver, murklor, champi-
gnoner eller riskor, hwilket som behagas:
slå något af den tillagade kalla saucen der-

 uti,

uti, at det intet blifwer för tårt, och täc
då öfwer med utklappad farce; lägg sedan
låck derpå af samma grofwa deg, som kru
sas ut efter behag, stryk öfwer med wispa
de ägg, och sätt honom uti en wäl warm
ugn; när han fått en liten stadga utan u
på, så stickes uti låcket här och der med e
gafel, så spricker han intet, och låter hono
sedan blifwa fullbakad, men något för
det anrättas, öpnas han och det feta skum
mas wäl bort, då slås tilräckelig sauce u
som förut bör wara warm, och sättes åt
i ugnen, så är det färdigt, och kan anr
tas på en bruten serviette uti fatet.

At laga Fogel=*Pastay* på fat.

Halfstek en stor tiäder på spett, och m
dan han är warm, så skiär af hono
skråfwet och tag nätt bort hela bröstbe
men laga så at bröstet behåller sin form
giör en sådan farce, som til wilda pastay
är tienlig, tag sedan et fat som är lag
stort, och smörg det på botten med sm
lägg fogel=bröstet derpå och låren bredew
så at det ser ut som fogelen wore hel,
skiär några skårror i kiöttet och sätt der
utkrusade citron-skifwor; deromkring
ges några små stycken af farcen, som
äro utklappade och litet stekta med sm

pankakspannan, samt murklor, champignoner eller annat smått som är för hand: wät fatbrädden med watten eller ägg och fäst en kant deromkring af hård pastay-deg i lika högd med fogeln; slå sedan deruti sådan sauce som uti den nästföregående är beskrefwen, och klappa sedan ut af farcen, som bredes öfwer altsammans innom degkanten, kafla ut af samma deg som kanten är och lägg läck derpå, men fäst wäl tilsammans med äggehwitar, så at han blifwer tät, krusa ut efter behag, smörg honom med wispade ägg, och lät sedan grädas i ugnen; men när han i början fått litet stadga, så stickes några hål med en fin gaffel i läcket, och låter honom sedan blifwa fullgräddad: När hon anrättas skiäres läcket up, och ses efter om deruti är tilräckelig sauce, eljest slås mera til som då bör wara warm. Skulle man wilja giöra denna pastay större än af et tiäderbröst, så kunna flere tagas dertil, men alla ben tagas bort, hwilka kunna nyttias til couli när de stötas sönder, och dermed förfares som wid couli beskrifwes. På samma sätt kunna ock benen uttagas af grof fogel, då man deraf wil giöra pastay och inlägga honom uti deg, som om den här nästföregående är beskrifwit. Men när man wil giöra pastay

på fat med hierpar, dufwor, rapphöns el-
ler snöripor, så är dermed ingen annan
åtskilnad, än den, at man då sätter deg
kanten på fat-brädden uti runda buckter.
Dock tages inga ben utur sådane små fo-
lar, allenast at de sättas wackert up när
de stekas: då sådan små fogel lägges uti
bara deg utan fat, så formeras degen i
ka form som på fatet.

Kall Fogel-*Pastay.*

När Pastay giöres på fogel som man wi
hafwa kall, så är dertil tienligast gra
fogel, såsom orrar eller tiädrar, hwarutu
benen då böra tagas sedan de först äro ste
te, som i den nästföregående är beskrifwe
uti det smöret, hwarmed foglarna blifw
stekta, lägges liter hwettemiöl och lök, elle
en liten sönderskuren räckenbåll, och läte
det fräsa tilhopa, sedan slås dertil en bru
couli som är rätt mustig, och låter fö
med afskalade oliver, anjovis, lagerbär
blad och ätticka, så at det blifwer liter sy
ligt, då röres wäl om, och när saucen ha
god smak och blifwer samblig, så silas ha
genom durkslag och ställes at kallna. Ime
lertid giöres en farce af stekt fogel elle
hwad som är förhanden, sådan som til m
da pastayer är tienlig, dock med den åtski
nad

nad, at ingen talg läggas deruti, utan han giöres lagom fet med fläsk och smör, sedan läggas foglarna in antingen i deg eller på fat med fläskskifwor i botten, om han blifwer lagd uti deg, och deröfwer strykes ut af farcen, foglarna lägges derpå, och en god del af den kalla saucen slås deruti, då citron-skifwor sättes i bröstet, men ingen farce lägges deröfwer, utan fogelen betäckes först med tunna fläskskifwor och sedan wäl med et tätt läck af samma deg, som utkrusas och bestrykes med hwispade ägg, och sättes derpå i ugnen, men när han då får en liten stadga utan uppå, så stickes några små hål i läcket med en fin gaffel, ock låter honom sedan blifwa fullbakad, då tages han ut, läcket skiäres up och de öfwersta fläskskifworne tages bort, et litet glas win slås deruti, samt något mera sauce, hwilken bör wara warm, om den ej är tilräckelig som är deruti, sedan föres pastayen åter i ugnen och när han litet har stådt, så tages han ut, då alt det feta skummas bort som står åfwanuppå, och ställes sedan at kallna.

Fogel uti *Gelée*.

Sedan en tiäder eller orre är wäl ren giord, sättes han up, späckas och stekes halfstekt, hwar under öses flitigt uppå

med smör: då tages 3 oxefötter som håren äro afskållade, hwilka skiäras uti stycken och kokas helt sönder; sedan silas spaden och deruti lägges den halfstekta fogeln tills ka med det smöret hwarmed han blifwa stekt; lägg dertil litet hel canel, något kros sad spis-kummin, några skifwor salt lemon win-ätticka och säcker efter smak, samt en liten bit smör: Såppan bör stå öfwer för gelen som kokas sackta och lyckt: När han är kokad, lägges han uti en castrull eller något annat kiäril, hwaruti fogeln ej bör ligga förnär botten, utan at litet såppa stannar under bröstet, då silas så mycket såppa igenom en här-sil, at den står wäl öfwer, så kan han hålla sig i 8 dagar eller längre: När man wil bruka honom, hålles kiärillet öfwer wärmen, och så snart det låßnar, stielpes det på fat med bru ten serviette.

Inbakad Orre eller Tiäder.

Fogeln pläckas, sättes up och halfstekes imedlertid giöres en farce af rådt orre kiött: När fogelen är stekt, skiäres hel bröstet med benet utaf, men wingar och lår blifwa qwar wid ryggskråfwet, hwilk ket noga bör observeras, at det ej går sön der, utan får behålla sin ricktiga skapnad

sedan giöres en fin ragout på följande sätt: Tag små skuren skinka i tärningar med bäde fett och magert, och koka henne något uti kiöttsåppa; när den är inkokad, så strös litet hwettemiöl derpå, men röres flitigt til des det blifwer gulbrunt, då slås brun couli dertil, och när det kokar up, lägges alt det kiöttet til som suttit på fogel-bröstet, hwilket först bör wara skurit i små tärningar tillika med förwäld kalfbris lika smått, samt skurna förwälda murklor, litet muskottblomma och några strimmor af citron-skal, och låter altsammans stå at sackta stufwas; När kiöttet är mört, så lägges et skiedblad capris dertil, och sedan ställes Ragouen at kalna. Då bör det wara en samblig sauce: Tag sedan af den giorda farcen och klappa ut skifwor, lägg dem uti fogelskråfwet och ställ af samma farce på sidorna, dock så at det håller tilhopa och ingen öpning är emillan, då den kalla Ragouen lägges sedan deruti, stryk åter öfwer af farcen, men ackta at intet hål är hwarigenom såppan rinner ut; när denna farce är öfwerstruken, bör det se ut som en ricktig fogel: Smörg då et fat eller pankakspanna, lägg honom deruti och låt gräddas i ugnen, men så snart han litet styfnar utan uppå, så stickes några hål i bröstet med en fin

sin gaffel, så at immen kan gå ut, och när han då är måst fullbakad, tages han ut at kalna: då lägges öfwer honom en sådan deg som til tårtor, hwilken kaslas ut, krusas efter behag, och gräddas sedan i ugnen. Den na deg bör ej räcka längre neder, än at det synes något af fogelen nedanföre; När han skal anrättas, wärmes litet brun couli, och skulle då någon sauce wara runnen ur fogeln, så slås den til den upwärmda coulin, hwilken sedan öses först i fatet, och så läggs fogeln deruppå, då bakelse-degen som ligger öfwer honom ej bör räcka neder i saucen: Skulle han wara tårr inuti när han wid bordet skiäres up, så slås uputi honom af saucen som är under; om man finner saucen wara förmycket fet som slås under i fatet, kan det skummas af när han anrättas.

Pastay på Hierpar med hwit *Sauce*.

När hiärpar äro rengiorde och upfattade som til stekning, så doppas de uti upkokat watten och bestrykes straxt med kalt smör, sedan lägges hierparna uti en casstrull och derpå slås så mycket kiöttsåppa eller watten, at det står litet öfwer dem, dertil lägges 2 eller 3 skifwor af en rökt skinka,

ka, och låter det koka; men wid första upkokningen skummas wäl, sedan lägges deruti en skärrad lök, lagerbärsblad, hel persilja, kråßad ingefära och litet smör, låt det koka med låck, och när hierparne äro nästan fulkokada, tages de up och ställes at kalna; låt saucen imedlertid koka til des han får god smak af skinkan, då han silas genom durkslag; litet smör och miöl lägges uti soma castrullen som fråses tilhopa; sedan slås den assilade saucen deruti och låter det koka tilsammans med färska ostron, om de äro för hand, men eljest afskalade oliver, förwälda och i smör upfräste murkler eller champignoner; låt det något koka tilhopa med litet muskottblomma, och salta efter behag, och när saucen då är sambsig så ställes han at kalna. Giör imedlertid en farce af kalf-kiött, sådant som til tamt kiött är tiänlig i Pastay, och en hård Pastay-deg af hwettemiöl, smörg et flatt fat i botten med kalt smör, och kafla sedan ut af Pastay-degen, wät först fat-brädden med watten och lägg en rimsa derpå af degen så bred som brädden är, tag åter en annan utkaflad rimsa, ställ henne på kant i buckter på brädden, och bestryk den upstälta rimsan inuti med farce något tiockare än en dubbel slant: lägg sedan hierparna i fatet

tet uti god ordning, och slå saucen deröf-
wer; lägg utkrusade citron-skifwor derwå,
och betäck sedan med farce af lika tiocklek
med den på sidorna, wid hwilken han wäl
tilsammans fästes, deröfwer lägges läcket
af samma deg som giöres wäl tätt med den
på kanten stående; då formeras en tåfs af
degen som sättes mitt uppå läcket och kru-
sas ut efter behag, sedan bestrykes han med
wispade ägg och sättes i ugnen, men när
degen fått liten stadga utan uppå, så stic-
kas några små häl i läcket med en fin gaf-
fel, och låter det sedan blifwa fulbakat, så
kan det anrättas.

Gateau de Gelinottes.

Giör en tilhopa hängande farce af rått
oxe- eller kalf-kiött, och en fin Ragout
af stekta hierpar eller annan stekt fogel, tag
deraf bara brustkiöttet, som skiäres i tär-
ningar eller små tunna skifwor, men stöt
benen och koka deraf en mustig Couli med
några skifwor af en skinka, en skärrad lök,
lagerbärsblad och litet basilika: när Cou-
lin har kokat och är mustig, silas han genom
durkslag, då lägges litet smör och miöl uti
en Castrull som brynas och röres flitigt om,
sedan slås et par slefwar Couli dertil, och
när det kokat och saucen blifwer samblig,
läg-

lägges fogelkiöttet deruti, samt murklor, afskalade oliver eller capris, små citronskifwor ock salt efter smak: och då detta litet kokat, så ställes det at kalna. Skiär imedlertid 2 skifwor af oxkiött, stora som en trä-talrick, och bulta dem wäl, så at de blifwa möra; späck den ena skifwan rätt nätt på en sida med fint fläsk som en fogel, bestryk en Castrull med kalt smör och lägg tunna fläskskifwor i botten, och den oxkiöttskifwan som är späckad wändes neder åt fläsket, sedan formeras der ofwanpå af farcen i samma storlek som kiöttskifwan, något tiockare än en dubbel slant, men giöres som bräddar rundt omkring deraf, och deruti lägges den härförut uptecknade kalla Ragouen, som sedan betäckes med en utklappad kaka, dock något tiock af samma farce, hwilken wäl tilhopa fästes med den på sidorna, så at det blifwer wäl täpt, sedan lägges den ospäckta kiöttskifwan derpå, och doppas en fiäder uti et hwispat ägg, hwarmed bestrykes öfwer samt rundt omkring, så at det wäl håller tilhopa, derpå lägges 2 eller 3 tunna fläskskifwor eller et med smör smort papper, dermed Castrullen sättes uti ugnen; men när det fått stadga utanuppå, så stickes några små hål med en gaffel så diupt neder, at udden hinner til

Ragouen; låt det sedan blifwa fullbakad, och när det skal anrättas, tages fläskskifworna eller papperet bort, och de små hålen som blifwit efter gaffeln smetas igen med wispa de ägg, sedan stiälpes det på fat, och tages äfwen de fläskskifworna bort som legat i botten.

Hierpar med Surkål.

Stufwa Surkål brun, späcka hierpar och stek dem på spett fullstekta; när det skal anrättas så lägges först Surkålen i fatet och sedan hierparna i god ordning derpå.

Fricassé på Hierpar.

Då hierpar äro wäl rengiorda och wackert upsatte, så dåppas de uti upkokadt watten, och öfwerstrykes sedan med kalt smör, då lägges de uti en Castrull och slås så mycket watten derpå, at det litet står öfwer dem; dermed sättes de at koka, men skumma wäl när det kokar up, derpå lägges då en skärrad lök, hel persilja, krossad ingefära, salt, citron-skal och litet smör, låt dem dermed blifwa nästan fullkokade, hwarefter de tages up, och sappan silas genom durkslag, men lägges litet smör och miöl uti toma Castrullen, och låter det got fräsa tilhopa, sedan slås så mycket af den silade sappan dertil, at det blifwer lagom

som lång sauce, då röres om, och när det litet kokat, så lägges hierparna deruti, litet muskottblomma, förwälde och i smör upfräste murklor och riskor eller champignoner: låt det på sackta eld stå at stufwas, men skakas om ibland, och när hierparne äro fullkokade och skola anrättas, så redes saucen af med äggegulor, hwaruti lägges litet säcker och citron-saft, eller ätticka, men intet bör det smaka starkt af det söta och sura; salta deruti efter smak, och när det är uplagt på fatet, så riswes muskott öfwer. Uti denna rätt kan ock läggas färska ostron, men då behöfwes ingen afredning med äggen, intet surt och sött, ej heller murklor, riskor eller champignoner, ty ostron giöra det nog smakeligit; men när smöret och miölet då fräses tilsammans, så bör det tagas så mycket miöl, at intet saucen blifwer förtun.

Filets de Gelinottes.

Skiär helt tunna skifwor utaf bröstet så länge som de kunna blifwa på stekta hierpar, lägg dem uti en castrull och slå derpå 2 eller 3 små slefwar kiöttsåppa, litet muskottblomma, salt, smör, litet säcker, riswit bröd och citron-saft, men ej så mycket at det smakar surt eller sött, utan at det får en fin smak af altsammans: låt det

på sackta eld stå at stufwas, men skaka om
ibland, och när saucen blifwer samblig, s
kan det anrättas.

At *conservera* Hierpar uti *Gelée*.

Til tålf hierpar tag twå skalpund hiort-
horn, slå derpå tre kannor watten och
låt det koka lyckt tre goda timmar och
dan silas genom en hårduk: emedlertid plå
kas hierparna och al bloden rånsas
utur dem in uti, samt skiöljas och twättas
ganska wäl: derefter upsättes de och
pas uti kokande watten, och sedan sättas
på elden med så mycket watten, at det st
öfwer dem, men skummas wäl wid först
upkokningen: sedan lägges dertil litet kryd
peppar, några lagerbärsblad, salt och ci
tron-skifwor, låt dermed koka til des hier
parna blifwa halfkokade, då läggas de u
på fat; men ej förnära tilhopa, så at de
tet få kallna: af hierpesåppan skummas
alt det feta och hon silas genom hårduk, se
dan slås hiorthorns-Geléet dertil, låt det
tre eller fyra upsöd; men slås litet ättika
såcker och salt deruti efter smak; och när
det är kokat, så silas det genom serwet
och der efter ställes det at blifwa nästan
kalt, då tages stickorna utur hierparna
och de läggas uti glasburkar, så många
bwar

hwar burk, som på en gång kan nyttias, och Geléet slås derpå: låt dem sedan stå til andra dagen, då slås smält smör öfwer dem, och när de stått med den smörbotten en dag, så lägges små träbåttnar på burkarne, hwilka sedan ställas uti en torr och swal källare; men på burkarne lägges stenar ofwan på träbotten, så skära intet rättor sig in, i fall sådana finnas där de ställas. På detta sättet kunna hierpar hålla sig til efter midsommaren, när de uti Martii månad blifwa inlagda: de kunna ätas med sit Gelée: äfwen kunna de brukas til Ragouer eller Pastayer. De böra ej sättias uti Iskällare, ty där blifwer Geléet uplöst och foglarna skiämde.

Hacherade Hierpar.

Sedan hierparne äro wäl rengiorde, och all bloden utur dem twättad, drages huden nätt utaf bröstet, så at hon ej går sönder, derefter tages alt kiöttet af bröstbenen och hackas helt fint, med litet niurtalg och fläsk, sedan upblandas med hwettebröd som skårpan är afskuren och blifwit blött uti söt miölk, ägg, litet win, salt, peppar, mycket litet basilika och muskottblomma, sedermera stötes det med en trästöt, så at det blifwer helt smidigt och fylles på bröst-

benet igen, så at det får sin förriga form, när den aftagna huden lägges öfwer: derefter sömmas tunna linnelappar, hwilka förut doppas i watten, omkring hela hierpen, och lägges sedan uti så mycken kiött-säppa, at det allenast står öfwer dem, och låt dem deruti blifwa fullkokade med litet salt, då tages hierparna up, lapparna tagas bort och säppan silas genom durkslag, lägg sindr och miöl i toma grytan och låt det fräsa tilhopa, slå sedan den afsilade säppan derpå och låt henne koka med en god del rånsade ostron, litet muskottblomma och peppar: sedan lägges foglarne deruti, och när de något kokat så kunna de anrättas: när intet ostron äro för handen, så kunna härpå läggas murklor och champignoner, men då gifwes det smak med litet ätticka eller citron-saft, och redes med äggegulor.

Pastay på Snäppor eller Krams-foglar med Blom-kål.

När foglarne äro rengiorde, så krama de platta, då giöres en hård pastay-deg af hwettemiöl i façon efter behag, späk-skifwor lägges först, derpå lägges foglarne och rånsad blomkål i klyfter skuren så stor som han är, bredewid foglarne och ei hwar tal

tals med stött hwit peppar, muskottblomma, salt och smör, så lägges fläskskifwor deröfwer, och sedan betäckes med degen, så at han blifwer wäl tät: låt det sedan bakas uti ugnen twå och en half tima, och när det skal anrättas, så haf tilreds en sauce som är giord af mustig kiöttsåppa, lägg deruti litet muskottblomma och afred det med äggegulor samt litet miöl; öpna sedan pastayen, tag bort det öfwersta fläsket och slå saucen uti, laga at han rinner wäl ned, men akta at intet blomkålen går sönder.

At inlägga Kramsfoglar.

När foglarne äro urtagne och wäl rene giorde, så späckas de litet med hela näglickor och canel, och kokas sedan lyckt uti kårt watten med litet ättika, salt och säcker, men ses noga efter at de ej blifwa förmycket kokade, ty då hålla de sig intet. När de äro något mer än halfkokade, så lägges foglarne från hwarandra på flata fat, och såppan slås uti et annat fat; när altsammans stått öfwer natten, så läggas foglarna uti en kruka, såppan slås derpå och en smör-dätten smältes öfwer: deße foglar kunna brukas til Ragouer, åfwenwäl stekas med smör och stötte enebär, men til hwilketdera de ock brukas, så pläckas näglickorna och canelen utur dem.

Dito på annat sätt.

Foglarna uttagas, giöras wäl rena och sköljas, sedan läggas de hwarftals uti en järngryta som har täpt läck, med litet enebär, hwilka äro wäl mogna och stötte, samt en god del smör och lagom salt; lät dem på sackta eld stå at stekas, men ses efter, at de som ligga i botten ej blifwa för mycket stekta, utan läggas ofwanpå och de andre i botten; när de då blifwa nästan fullstekte, så packas de hårdt tilhopa uti en burk, och alt smöret, hwarmed de blifwit stekte, slås öfwer dem, hwilket då bör wara så mycket at det står öfwer, och låter burken stå öfwer natten, sedan öfwerbindes han samt förwaras uti et kalt rum eller uti en god kiällare. Deße foglar kunna ock brukas til hwad som behagas, men både deße så wäl som de föregående böra inläggas om hösten förr än det börjar blifwa wäl kalt.

At steka Kramsfoglar.

Foglarne plåckas wäl rena, men ej uttagas, när de äro rätt friska, utan uppsättas med små stickor och föras sedan på små fogel-spett; hwilka fastbindas på stor-spettet, och begiutas som oftast med smör; när de då äro halfstekte, så beströs de m

wäl mogna och stötta enebär, och öses flitigt på dem til des de äro fullstekte, då sraggas de up med litet sammanblandat miöl och salt som annan stek, och när de anrättas, så haf råstade hwettebrödsskifwor tilreds, lägg dem i fatet och slå stekmöret deröfwer, och sedan foglarna derpå.

Kramsfoglar en surpris.

Ränsa Kramsfoglar wäl rena och tag ut ur dem, fyll dem med rå kiött-farce och stek dem sedan på spett, hwarunder de begiutas som oftast med smör til des de blifwa fullstekte, då lägges litet hwettemiöl uti smöret hwarmed de blifwit stekte och en fördersturen lök, låt det brynas tilhopa, slå sedan dertil brun couli, men i brist deraf kiöttsåppa, eller sådant watten, hwaruti murklor blifwit förwälde. Låt det koka tilhopa til des saucen blifwer samblig, då silas han genom durkslag, och låter honom sedan koka med några små citron-skifwor, förwälda och i strimlor skurna murklor, samt i tärningar skurna champignoner eller riskor och salt; häruti kan ock läggas förwälda oxegommar, hwilka skiäras i små fina strimlor, och upfräsas först med litet smör; låt denna fina Ragou koka tilhopa med de stekte kramsfoglarna, och när

 sau-

saucen är samblig och har god smak, stäl-
les det at kallna, tag sedan trinda hwete-
bröds bullar, så stora at en kramsfogel der-
uti får rum, och så många som foglarne
äro; deße bullar kunna beställas hos Ba-
gare eller bakas hemma; raspa bröden
rundt omkring med et refjärn, skiär sedan
up et läck derpå och gräf ut alt det miuka
inuti, men ackta at intet häl blifwer på
skårpan, sedan bestrykas bröden och läcken
hel tunt innantil med rå kiött=farce, och
en kramsfogel lägges uti hwart bröd, u-
lika med den sina Ragouen och des sauce,
lägg sedan hwart läck på sit bröd, men stryk
dem på kanterna af farcen, så at de fastna
wäl tilhopa, och linda med grof trå om,
at intet läcken falla af, doppa derpå bröd-
den uti wispade ägg, och wältra dem sedan
uti fint rifwit bröd; derefter sättas de på
et med smör smort bläckfat och gräddas
ugnen til des de blifwa gulbruna, sist an-
rättas de på en bruten serviette, då tråd-
den först tages bort. På samma sätt kun-
göras af sinå unga dufwor. Deße kun-
na ock lagas utan at fylla kramsfoglarne
med farce, ej heller at bröden dermed be-
strykes, utan sedan de äro raspade och in-
miuka uttagit, så bestrykes bröden inuti
illika med sina läck rätt wäl med wispade
ägg

ägg, hwarmed de litet böra ligga, och sedan läggeſ foglarna deruti med sin Ragout då de äro kalla, och läcken bindas fast med tråd, derefter doppas de uti wispade ägg, och wältras uti rifwit bröd, samt på samma sätt gräddas i ugnen.

Dufwor en ſurpris i Sallat.

Tag helt unga dufwor, pläcka och giör dem wäl rena, och sätt wackert up dem, sedan kokas de á la braiſe på följande sätt: skiär fläskskifwor och lägg öfwer hela botten på en wider caſtrull med kalfkiött-skifwor derpå, samt en eller twå skinkskifwor och gröna krydder, såsom lagerbärsblad, litet baſilika, timian och några citronskifwor, slå dertil en god slef kiöttsåppa, lägg sedan dufworna derpå med et läck öfwer som kan ligga eld uppå, lägg ock eld under Caſtrullen, och låt det med sakta wärma stå at koka, til des dufworne blifwa fullkokade, då ställes de at kalna, imedlertid förwällas så många stora sallatshufwud som dufworna äro, men låt wattnet derefter wäl rinna af dem; sedan tages alla hiertebladen nätt utur sallaten, och i det stället lägges rå kiött- eller fisk-farce, i hwilken giöres et rum för dufworne, som läggas deruti, tillika med litet kall Couli,

derefter öfwertäckas dufworne med farce
och sallats-bladen, hwilka wäl omlindas
med grof tråd, och då detta är giordt, så
kokas de uti samma braise, hwaruti dufwor-
ne blifwit kokade, men då kan slås 2 eller 3
slefwar kiöttsåppa til, och låt dem sedan ko-
ka lyckt, utan eld på läcket; när de blifwa
fullkokade, så tag dem up och lös tråden
bort, sila sedan saucen genom durkslag, och
skumma det feta bort; lägg smör uti en
strullen och låt fräsa med litet miöl, slå se-
dan den silade saucen dertil, salta efter
smak och låt honom koka til des han blif-
wer samblig, samt får god smak; då läg-
gas de fylde sallats-hufwuden deruti, och
låter dem på sackta eld koka, så kunna de
sedan anrättas med sin sauce. På samma
sätt kan giöras af kramsfoglar eller små
kycklingar.

Farcerade och *Planerade* Dufwor.

Sedan dufworne äro wäl rena, giöres
en farce af duf-kiött och lefrar, hwil-
ket upblandas, när det först är fint hackat,
med rifwit bröd, äggeröra efter et ägg,
eller twå rå ägg, litet basilika, muskots-
blomma, peppar och salt; när detta är wäl
tilhopastött, så ståppas litet deraf uti hwar
dufwa, sedan kokas de à la braise på sam-
ma

ma sätt som dufwor en surprise eller ock stekas på spett, sedan doppas de uti wisp[a]de ägg och derefter wältras i sammanbl[an]dat hälften riswit bröd och hwettemiöl, och derpå kokas i skirat smör til des de få n[ä]ttet färg, samt anrättas warma på en b[r]yten serviette.

Ragout på Hare.

Sedan haren är flådder, så drages alla tunna skinn af, derefter hugges h[a]n i lagom stora stycken, som mycket wäl skölias, lägg då uti en liten gryta, som h[a]r täpt läck, harekiöttet hwarftals med litet smör, några små tunna fläskskifwor, lagerbärsblad, litet hwettemiöl, peppar, salt och bara 2 eller 3 hela näglikor til altsammans, samt litet lök; lägg sedan läck uppå och lät stå på sackta eld at koka, så saftar det sig sielft; inemot det är kokat, så slås ättickа deruti, dock ej så mycket at det blifwer försurt: När det är kokat och skall anrättas, så lägges först kiöttet i ordning på fatet, derefter skummas det mästa feta af saucen, som sedan röres at han blifwer samblig och öses sedan öfwer kiöttet, men alt fläsket tages bort. När haren sköljes och lägges uti grytan, då må litet watten följa med.

Ragout en Livre.

Hedan en hare är flådder, alla tunna hin-
nor afdragne, och han wäl rengiord,
så skiäres alt kiöttet från benen, hwaraf
frambogarne ock kunna nyttias, dertil ta-
ges lika mycket färskt magert Swinkiöt
som harkiöttet är, altsammans hackas fint
tillika med en hand förwälde murklor e-
ler tryffel, rödlök, samt litet räcken; bä-
lägg dertil peppar, salt, litet stötta nä-
lickor, med litet basilika, 2 äggegulor, al-
sammans wäl fint hackadt. Skiär färskt
fläsk i tärningar, stora som små ärter eller
linsen; det bör wara nästan så mycket fläsk
som kiött, hwilket blandas wäl tilhopa med
det hackade kiöttet: betäck en poupetons-
form eller castrull i botten och på sidorna
med fläskskifwor, rulla sedan det samman-
blandade kiöttet tilhopa i en bulla, lägg den
i formen, och derpå några lagerbärsblad,
sedan betäckes det med några fläskskifwor
och gräddas i ugnen eller spisen med eld
öfwer och under. Wil man äta det warmt,
så stielpes det straxt utur formen på an-
rättningsfatet, när det är wäl gräddadt, och
fläskskifworne och det feta hälles bort, han
skiäres et diupt korß uti, dock så, at han
dantil håller tilhopa, och deröfwer slås
mustig couli som har god smak af skinka,
hwil-

hwilken då bör wara warm; men skal denne Ragou ätas kall, så bör han stå i sin forme sedan han är gräddad, til des han blifwer wäl kall, och när han tages utur, så sättes formen på glöd och wändes på alla sidor tils han wäl läßnar; då stielpes han utur, fläskskifworne tages bort och anrättes sedan på en bruten serviette: Han kan äfwen skiäras uti skifwor och läggas på en bruten serviette.

Hare med Surkål.

Stufwa brun eller hwit Surkål, späcka en hare och stek honom wäl på spett; när det skal anrättas, så lägges kålen i fatet och den stekta haren deruppå.

Huru Hiortstekar böra huggas och stekas.

Hiortstekar huggas först som en dubbel lamb-stek, men hugges nästan halfwa låret bort och det tunna ända fram åt refbenet, så, at hon blifwer jämn på sidorne, den öfriga ryggdelen hugges uti lika bredd ända fram åt halsen, hwaraf kan blifwa en eller 2 stekar, alt efter hiortens storlek; lären kunna äfwen och nyttias til stekar; derefter lägges steken et eller twå dygn uti ättička, och sedan späckes helt nätt, som en fogel, och stekes på spett, men begiutes som of-

o staft med smör under stekningen samt up-
fraggas som en annan stek med samman
blandat miöl och fint salt, och det kort för-
ån hon anrättas. Saucen dertil giöres på
samma sätt som stek-sauce til allahanda
vildt, eller kiersbebärs sauce.

At *conservera* Hiort- eller Ren-Kiött.

Lägg kiöttet uti en bytta med hel pep-
par och lagerbärsblad, och slå der-
så mycken ätticka, at det står wäl öfwer;
men när det skal brukas, så utwatnas det
först. Men är ättickan stark så utspädes
hon med watn, om det skal ligga länge.
Dock mer eller mindre, alt efter som må
derleken är kall til.

Brun *Ragout* på Hiort-Kiött.

Sedan kiöttet legat uti ätticka, så stekes
det på spett och begiutes med smör;
när det är fullstekt, så lägges litet miöl
stekfimöret i samma panna som stådt under
steken, samt 2 anjovissar, litet räckenbär
eller annan lök, och låter det på elden lite
brynas tilhopa; sedan slås dertil brun con-
li eller kiöttsäppa, men i brist deraf, watn,
ten: lät koka tils saucen blifwer samblig,
då silas han genom durkslag i en Castrull,
hwaruti det stekta hiortkiöttet lägges, på

det koka tillika med murklor eller riskor, några citron-skifwor, litet någlickor och salt, til des det får god smak, så kan det anrättas. Til Ragouer af hiort kan nyttias både bringor, bogar och lår, antingen man wil låta det wara helt eller hugga det sönder; deraf kan ock på samma sätt som af fogel giöras pastay. Bringan kan och insaltas om den är fet, ligger åtta dagar i saltet och ätes med kokta roswor. Det kan ock kokas såppa på färska hiort-bringor som af annat kiött.

Ragout på Hiort-kiött med Kiersbe-bärs Sauce.

Medan Hiort-kiöttet stekes på spettet, så stöt en god näfwa med torra kiersbebär, koka dem uti watten til des all musten är utur, då silas såppan genom här-sil; när kiöttet är stekt och saltat, så slås stekfindret uti en liten sten-gryta och låter det fräsa med litet hwettemiöl, då röres wäl om, och den afsilade kiersbebärs-såppan slås dertil, samt litet säcker; lägg det stekta kiöttet deruti och låt det koka til des det blifwer samligt och har god smak, så kan det anrättas. När man har kiersbebärs-saft, eller kiött, så kan det nyttias til denna sauce i stället för de torra kiersbebären; men när

kiersbe-

kierßebärs-kiöttet brukas, så bör det så lån-
ge koka uti saucen til des det gifwer sina
af sig; sedan silas han genom durkslag för-
än det stekta kiöttet lägges uti, men det ob-
serveras, när kierßebärs-saft eller kierße-
bärs-kiött brukas, så giöres saucen tilräckel-
lig med kiöttsåppa eller watten.

Brun *Ragout* på Ren-Kiött.

Ren-kiött är bäst när det legat en natt
eller twå uti ättica, sedan giöres Ra-
gout deraf på lika sätt som af Hiort-kiött.

Ren-Kiötts *Ragout* med Kierße-
bärs *Sauce.*

Den giöres på samma sätt som på
hiort.

Stek på Ren-Kiött.

Ren-kiött lägges i ättica och sedan spä-
kes helt nätt med fläsk som fogel, och
stekes på spett; wil men hafwa sauce der-
til, så giöres den på samma sätt som til
annat wildt.

Grytstek af Ren-Kiött.

Tag et stycke Renskiött, och låt det lig-
ga i ättica 2 eller 3 dygn, späck det
twärt igenom som en annan grytstek med
groft fläsk, som är wältrat i sammanbland-
dat fint salt, stött peppar och ingefära, och
läg-

lägg det sedan uti en liten järngryta som har täpt låck, men lägg först på botten fläskskifwor, lagerbärsblad och en slef watten, lägg låcket derpå och låt grytan stå på sackta eld fem eller sex timmar, men 2 timmar förr än den anrättas, så wändes steken om, at den blir brun på alla sidor. Wil man då hafwa sauce härtil, så kan den giöras af det feta, som är i grytan, som fräses up uti en stengryta med hwetemiöl, samt giöres smakelig af kiersebärssaft och säcker. Denna sauce slås uti fatet och steken lägges derpå.

A la Daube på Renkiött.

Koka et skållat kalfhufwud och fyra fötter med watten, så länge til des spadet blifwer et hårdt gelée, sedan silas det genom et durkslag, och låter der stå til andra dagen; då tages et stycke Renkiött af det tiockaste i låret, som har legat 8 dagar uti urspädd ättika med watten, derutur skiäres helt nätt alla ben, så at kiöttet intet förlorar sin form, sedan späcka det med grofst fläsk twärt igenom, derefter stekes det på spett halfstekt, men begiutes som oftast med smör, derefter lägges det uti en stengryta tillika med stek smöret, och derpå slås det kokade kalf-geléet; men förr än

 det

det röres, så tages den hinnan bort, som
lagt sig åfwanuppå, och ses nöga efter, at
intet grumlet som lagt sig til botten följer
med, hwilket bör wäl borttagas; lät sedan
det stekta Renkiöttet deruti koka til des det
blifwer mört, tillika med lagerbärs-blad,
3 eller 4 hela någlickor, litet säcker och så
myket kiersebärs-saft och salt, at det får
god smak: När kiöttet är til fullo kokat,
lägges det uti et diupt stenfat, men så, at
det ej ligger för nära til bätten, utan at
något af särpan kan stanna der under,
hwilken strart slås derpå, så het hon är,
och när det då stådt öfwer natten så är det
färdigt; men när det skal anrättas, så sät-
tes fatet på swag glöd, och omwrides til
des det läßnar, samt stielpes då strart på
en bruten serviette öfwer fatet. Om
något grummel lagt sig på geléet, så ta-
ges det nätt bort med en knif, och sedan
garneras det med krusade citron-skifwor
och gröna blad. Om man wil conservera
detta kiött några dagar, så bör det inte
stielpas utur fatet. Här påminnes at in-
tet denna à la Daube får koka uti något an-
nat kärill än sten; ty då förlorar geléet
sin färg.

Kall *Pastay* på Renkiött.

Tag et lårstycke af Renkiött, som legat 2
eller

eller 3 dagar uti åttika, skiär derutur alla benen, späcka det twärt igenom med grofst fläsk, och låt det på spettet blifwa half-stekt, men förrän det tages ifrån elden så saltas det och ställes sedan at kallna; lägg litet hwetemiöl uti stek-smöret, samt en liten sönderskuren räckenbåll eller annan lök, rör flitigt om, och låt det något brynas tilsammans: sedan slås deruti en mustig brun couli, hälst en sådan som är kokad af stekta fogelskråf och ben med skinkskifwor, men i brist deraf kan annan nyttjas; lägg ock dertil lagerbärs-blad, litet säcker och ättika: låt koka och rör om, at det blifwer samblat, och när saucen har god smak, så silas han genom durkslag och ställes sedan at kallna: giör imedlertid en farce af oxkiött, sådan som til Pastayer är tienlig; men lägg ingen njurtalg deruti, utan giör honom lagom fet med fläsk och smör, giör ock en hård pastay-deg af rågmiöl, och formera honom i fyrkant efter kiöttets storlek, lägg deruti på botten tunna fläskskifwor och farce deröfwer, samt rundt omkring af något mera än en dubbel slants tiocklek; lägg sedan Ren-kiöttet deruti, samt så mycket af saucen, som får rum, och lägg citron-skifwor på kiöttet och tunna fläsk-skifwor derofwan uppå: sedan betäckes det

med läck af samma deg, och utkrusas öf-
wanpå efter behag; derefter bestrykes de
med hwispade ägg och gräddas på papper
i ugnen; men när degen fått liten stadga
utan på, så stickes några små hål med en
fin gaffel i läcket, och låter det sedan bli-
wa fullgräddat; då tages Pastayen ut,
läcket skiäres upp, och de öfwersta fläskski-
worne tagas bort, et litet glas rödt win
slås deruti, läcket lägges löst uppå och för-
res åter i ugnen igen; men när han då har
litet stådt, så tages han ut, flättet skum-
mas wäl bort, och kan då anrättas på en
bruten serviette öfwer fatet när han är kall:
men skulle man wilja äta denna Pastay
warm, så bör intet slås win deruti, utan
mustig couli, om intet saucen är tilräcke-
lig, som förut är deruti.



Allehanda slags Saucer, som brukas under Kiött.

Capris-Sauce til färskt Oxekiött eller Bringa.

Lägg et stycke smör uti en panna och
låt det bliswa gulbrunt; lägg der-
til et skiedblad hwetemiöl, och när

det blifwer brynt så slås kiöttsåppa derpå, sedan tages en god näfwa förwälda murklor, 2 skiedblad capris, 3 anjovislar och en liten rödlök; detta hackas fint tilhopa, och lägges sedan uti saucen, och låter dermed koka, at det blifwer som en tunn gröt.

Senaps-*Sauce* til stekt Gås.

Tag af det feta som rinner af gåsen när hon stekes, och slå deruti pontac, litet socker, litet watten, riswit bröd och salt: låt dermed koka, at han blifwer samblig, och lägg då malen senap uti efter smak, och kokas något ihop.

Senaps-*Sauce* til et stycke färskt Oxe-kiött eller *Cotteletter.*

Koka uti kiött-såppa en liten fint hackad lök, fint skuren persilja, riswit bröd och et stycke smör: låt detta koka at det blifwer samblig, lägg ej mer senap deruti än at den synes eller får smak, och när han blifwer warm, så lyftes det ifrån elden, och senapen slås under kiöttet när det anrättas. Här til brukas Swenskt malen senap.

Oliver-Sauce til färskt Oxe-Lamb-eller Kalf-kiött, kokat utur salt watten.

Koka 4 anjovissar uti litet watten, och när de äro aldeles smälta, så silas

spadet ifrån; et stycke smör med litet hwe-
temiöl lägges uti pannan och låter det fråd-
sa, då slås det assilade spadet dertil och lå-
ter det koka med en god del hackad capris
och oliver, lika mycket af hwart slag: lät
saucen koka til des han blifwer samblig,
då han kan brukas til cotteletter och annat
färskt kiött stekt på halster.

Kiersebärs-*Sauce* under Skinka eller Oxekiött.

Lägg litet smör och miöl uti en liten stek-
gryta, låt det fråsa tilsammans, rör
om, och slå sedan en eller 2 slefwar kiött-
sappa dertil och låt det koka, men rör wäl
om at det blifwer sambligt, slå sedan kier-
sebärs-saft deruti, och lägg litet säcker der-
til at det smakar sötsurt. Denna sauce
kan ock brukas på färsk Oxtunga, som
kokad uti salt watten.

Stickelbärs-*Sauce* som brukas under stekta Kycklingar eller Oxtunga.

Koka sura stickelbär med litet watten och
citron-skal, skurna uti strimlor, låt d
krama dem sedan genom durkslag, lät
det moset koka upp med säcker efter smak
och red så af dem med 2 a 3 äggegulor; men
wispa mycket wäl at det inte skiär sig: när
man wil hafwa detta under oxetunga, s

ste hon förut kokas, skrädas, klyswas, skåras och stekas gulbrun med smör uti pankaks-pannan: då kunna några hela bär af de kokta hållas warma och läggas ibland saucen när han anrättas, då tungan lägges ofwan uppå.

Sauce Hache.

Hacka fint champignoner eller riskor, förwälda murklor, tryffel och mucheron om den fins, lök, persilja och litet basilica, ock låt det fräsa med smör och miöl, slå sedan kiöttsoppa derpå, och låt koka med lagerbärs-blad, citron-skifwor och 2 anjovissar; men när man wil hafwa sur sauce-hache, så slås litet ätticka uti efter smak, eller citron-saft.

Stek-*Sauce* til allahanda slags Wildt eller Fogel.

Lägg litet hwetemiöl och lök, eller räckenbäll, om sådant kan tålas, i pannan som stått under steken, och låt fräsa med samma smör, slå sedan dertil litet watten och 2 anjovissar, och låt det koka tilhopa, gif det liten smak af ätticka och säcker, och rör deruti at det blifwer sambligt; då slås saucen genom durkslag uti en sauce-skål, som gifwes på bordet.

Kiersebärs-*Sauce* til Hiort- eller Ren-stek.

Tag en god del af smöret, som drupit af steken, fräs det uti en liten stengryta med litet hwetemiöl, och slå sedan litet watten och så mycket kiersebärs-saft samt sä ker dertil, at det får en god smak; låt det under stadigt rörande koka til des det blif wer samblig, så gifwes det på bordet uti en skål: när intet kiersebärs-saft är til hands, så turna härtil torra kiersebä nyttias, hwilka kokas wäl mustem utur ti watten, och sedan silas ifrån; men behöfwes intet annat watten at slås uti sau cen: äfwen ock kan härtil brukas kier bärs-kiött; men då måste saucen silas ge nom durkslag när han anrättas.

Allehanda slags tilredning af Fisk.

Fisk-*Farce*.

Til en gädda ungefär om 2 mark tages 6 lod hwetebröd, hwara yttersta skårpan är bortskråd brödet blötes uti söt miölk, fisken fläckes och sköljes wäl, renfas wäl ifrån skin net och alla benen pläckas bort; sedan

kas han mycket fin med något smör, så blifwer han hwit: är niurtalg för hand, då tages deraf en knapp mark, hwilken ifrån skrädes alla senor och åfwen wäl hackas fin: lägg sedan tilhopa fisken, talgen, det blötta brödet, 4 a 5 ägg, muskottblomma, peppar, salt och äggeröra af 2 ägg, och stöt det uti en sten-mortel eller ren järngryta, at det blifwer helt smidigt, och inga klimpar synas. Denna farce brukas til pastayer, deraf giöres ock fricadeller samt stora budingar i säppor, med mera, hwartil han är tienlig: när intet talg är tilhands, kan i des ställe tagas mera smör.

Friserade Fricadeller.

Formera af fisk-farce klimpar i façon af et höns-ägg, och lägg dem straxt i kokande watten, när de blifwa fullkokade, så lägges de på et fat litet ifrån hwarandra, men alt watnet som följer med hälles bort, och då de blifwa kalla, så läggas de på et linnekläde, at all wätskan drages ifrån; derefter doppas de i wispade ägg med en nypa hwetemiöl, och wältras sedan uti rifwit bröd, och kokas då straxt uti skirat smör, til des de få wacker färg, samt anrättas då warma på en bruten serviet, eller med brynt persilja i smör. Uti deßa

fricadeller, kan ock läggas en färsk ostra, när sådant är för hand; men den läggas inuti dem, när de formeras af den rå farcen, hwarmed hon wäl betäckes. På samma sätt kan ock giöras af rå kalfkiött-farce.

Couli af Fisk.

Gädda, Aborrar, eller stora Mörtar filelas, rensas, sköljas och skiäres i fingersbreda stycken; sedan lägges et godt stycke smör uti en castrull och fisken derpå, tillika med hackad lök, persilje-rötter, moröter och skårpan af hwetebröd: låt det alt sammans på elden få en gulaktig färg, strö något hwetemiöl derpå, och låt det dermed litet fräsa; sedan slås dertil kiöttsoppa eller en soppa som gula ärter kokat uti, med allahanda slags rötter och lök, dock ej så, at ärterne blifwa mosade i soppan, utan bara deraf få smak: låt det koka med litet basilica, timjan och salt, och när det en half timma har kokat, så silas det genom en hårsil. Denna couli kan brukas til saucer öfwer fisk, som är kokad uti salt watten, fyld gädda, fisk-pastayer eller annan stufwad fisk, när han dertil behöfwes, och hwilken i synnerhet är uptecknad för dem som under Fastelags-tiden ej wilja äta kött.

På hwad sätt Gädda bör skåras och rensas, når hon kokas.

När gädda kokas hel uti salt watten, tages hon nätt ut i buken, men acktas at intet gallan går sönder, ty då blifwer hon bäsk, om man ock aldrig så mycket twättar henne, utan den skiäres nätt ifrån lefren, magen rispas up med knifwen och skrapas wäl ren, sedan sköljes altsammans, och gäddan skärras diupt på bägge sidor, utan at fiällas, om icke det är mycket stor och grof fisk: fäst stierten fast i gapet på gäddan med en sticka, så at hon ligger helt rund, och låt henne då koka i så mycket watten at det knapt står öfwer; salta förut något i watnet medan det är kalt, och når det kokar up, så lägg gäddan deruti med ryggen åt botten: sedan saltas hon åter litet, och låter henne tillika med lefren och magen koka med läck och frisk eld, så at altid söden wil löpa öfwer grytan: obserweras at til hwar mark fisk tages en knäpnäfwa groft salt: når gäddan är wäl kokad och skal anrättas, så sättes magen i munnen och lefren lägges öfwer hufwudet eller skiäres i strimlor och lägges i saucen. När gäddor skiäras i stycken, så böra de fläckas upp i ryggen, sköljas straxt och styckena sedan skiäras så snedt, at mycket af kiöt-

kiöttet synes på skinsidan. Är hufwudet stort, så klyfwes det och kokas sedan på samma sätt som den hela, med knapt wat-ten, så blifwer fisken hård i kiöttet. All fisk som kokas uti salt watten bör koka med frisk eld, och bli wäl fullkokad; men intet stå länge i spadet om han är lagom saltad.

Gädda stekt på spett eller i ugnen.

Giäddan fjällas och tages ut i buken, sedan späckes hon med sönderskuren an-jovis eller sill, fläsk och salvia, hwart om annat, samt skårras emellan späckningen wäl diupt, uti skårrorna saltas litet med fint salt och gnides inuti buken, sedan bin-des gäddan wäl fast på spettet, och begiu-tes flitigt med smör: wil man at hon skal ligga i krom på fatet, så fästes hufwudet och stierten tilhopa med en sticka, då stekes hon i ugnen uti en pankaks-panna, med smör under henne; men tages ut som of-tast och öses öfwer med smöret: när hon på endera af deße sätten är stekt, giöres en sauce til henne på följande sätt: Lägg litet miöl uti samma panna til smöret, hwar-med hon blifwit stekt, och låt något fräsa, slå dertil litet watten, ganska litet brun-rap, samt et skiedblad capris, och låt det koka tilhopa: skulle då intet caprisen giöra

det nog surt, så slås litet ätticka til, men ej så mycket, at det af surt får stark smak. När hon gifwes in på bordet, så slås denna sauce i fatet under gäddan eller uti en sauce-skål.

Späckter Gädda med *Anjovis*.

Gäddan skiäres upp i ryggen, ryggbenet tillika med de andra små benen tages bort, huswudet skiäres af, och sedan skäras något här och där i kiöttet: til ungefär en 3 markers gädda tages 10 eller 12 stora anjovislar, som hackas helt fina med benen, och blandas upp med 4 skiedblad stött win, et halft qwarter smält smör, 2 händer riswit hwetebröd, och litet stött muskottblomma: denna sammanblandning strykes öfwer kiöttsidan, och smörjes deröfwer med smält smör: sedan stekes hon i en wäl warm ugn på en bläck- eller koppar-botten, så at hon ej står och långtårkas: något förr än hon anrättas bestrykes hon med 3 wäl wispade ägg, och står sedan i ugnen til des hon blifwer gulbrun, så är hon färdig. Kan ätas både warm och kall.

På samma sätt kan ock Ål tillagas; men twättas först wäl och sedan tårkas med et kläde.

Fyld Gädda.

Tag en gädda, ungefär om 3 marker, hwilken skiäres rätt ifrån hufwudet bade skinn, ben och kiött, men lät en rimsa ofwan på ryggen, bred som 2 twär finger, sittja qwar wid hufwudet, som måste räcka ända til stierten, hwilken äfwen och bör sittja derwid med en liten bit ben och kiött; rensa så det afskurna kiöttet ifrån ben och skinn, och giör deraf en ordinair farce, smörj en stor castrull i botten och rundt omkring med rått smör, formera sedan en gäddakrom af farcen med det afskurna hufwudet och stierten; den rimsan som sitter emellan lägges derpå och lagas så at rimsan ser ut som ryggen på gäddan; tryck detta wäl til, at det fastnar tilhopa och krusa på bägge sidor med en wåt tråskied, at det liknar grofwa skårror: sätt castrullen på elden med gäddan, hwarpå slås kokhett watten at det står öfwer henne, salta litet, och laga at hon straxt kokar: det observeras, at watnet hälles til gäddan på sidan så mister hon intet sin skapnad, och när det kokat en och en half timma med lock, så är det nog; då det anrättas tages hon upp med 2ne fiskspader, at hon ej går sönder, och om saucen slås öfwer, så hälles det watnet wäl af, som då kommit på fatet. Härtil brukas

anjovis - eller ostron-sauce, hwilka bland fisk-saucer beskrifwas. Wil man hafwa henne brun, så smörjes en stor pankaks-panna, hwaruti hon lägges på samma sätt som hon formeras uti castrullen, och stekes sedan i ugnen eller i spisen med eld öfwer och under; men då giöres brun sauce utan corinter dertil, på samma sätt som til stek-ta gäddor, eller ock ägg-sauce.

Gädda eller annan Fisk at baka uppå.

Fiälla först fisken och koka honom i salt watten, lägg sedan hwart stycke för sig, så at han blifwer tårr ock kall, men tag alla benen utur: giör då en smet af 6 ägg, 10 skiedblad hwetemiöl och 10 skied-blad miölk, wispa det tilhopa med litet fint hackad persilja och mejram, doppa hwart stycke för sig i smeten och lägg det straxt i fräsat smör som kokar: när de äro gulbru-na tagas de upp och anrättas medan de äro warma, med grön stekt persilja och ser-wett under, så hålla de sig bättre warma. Wil man bruka aborrar eller små rudor, så skiäras de intet sönder, utan skärras förrän de kokas i salta watnet; men Ål flås och skäres i lagom stycken då benen sit-ta qwar.

Uppläckad Gädda eller Aborrar.

Af en grof gädda, som är fläckter, sku-
ren i stycken och kokad i salt watten,
tages skinnet och benen bort, och pläckas
sedan i små stycken: låt et godt stycke smör
fräsa uti en castrull med anjovis, lök och
hwetemiöl; slå litet watten derpå, och när
det dermed något kokat, så lägges den up-
pläckade fisken deruti, litet muskottblom-
ma, peppar, och litet fint hackad persilja;
låt dermed sakta stufwas tilhopa och salta
efter smak: då det skal anrättas, redes
det af med 3 skiedblad söt grädda och 2 äg-
gegulor, dock proportioneras afredningen
efter myckenheten af fisken. Detta kan ock
lagas af aborrar eller sådan fisk som blif-
wit öfwer, när han är kokad i salt watten,
och då skrapas all saucen utaf om den har
warit påslagen; men grof fisk är bättre
bäst. Om man får mycken fisk på en gång,
som ej är god, när han intet strax kan nyt-
tias, så kan han bättre conserveras en el-
ler 2 dagar, då han kokas af i salt watten
och på detta sätter pläckas up. Men är det
små gäddor eller aborrar, så fiällas, ren-
sas och skärras de, besprängas med fint salt,
wältras i miöl och halfstekas på halster,
hwilka ock sedan kunna lagas på samma
sätt.

Ofpäck-

Ospäckt Gädda stekt på spett.

En stor Gädda fiällas, skärras diupt, och tages utur, sedan sättes hon på spettet, saltas och stekes för jämn eld, samt begiutes som oftast med smör: kort för än hon skal anrättas, fraggas hon upp med miöl, som en annan stek: sedan giöres en sauce af det smöret hwarmed gäddan blifwit stekt, på följande sätt: Smöret sättes på elden och låter det fräsa med litet miöl och 2 anjovissar, sedan slås litet win och watten dertil, samt någon rifwen pepparkaka, och när det kokat tilhopa, så slås saucen i fatet, och gäddan lägges derpå. Härtil kan ock brukas ägg-sauce när så behagas.

At stufwa Gädda.

Lägg smör och litet miöl uti en castrull, och låt det något brynas: lägg sedan en skärrad purio eller rödlök deruti, samt et par slefwar watten, något Franskt win, litet muskottblomma, 3 hackade anjovissar, en liten bit säcker, salt, och några skifwor af en färsk citron, hwilket alt röres wäl om och låter litet koka: derefter lägges en gädda uti, ungefär om 3 marker, hwilken bör wara skuren i lagom stora stycken: låt det sedan stå at stufwas med läck, til des

fisken blifwer wäl kokad; men skakas om
ibland: skulle saucen wara för tunn, så
lägges litet rifwit bröd deruti, och när det
då blifwer samblig, så kan det anrättas,
men löken tages bort.

At stufwa Gäddor eller Aborrar med Sill.

Gäddan fläckes och skäres i lagom styc-
ken, Aborrar fjällas, tages ur och
skiäres en skårra ut åt ryggen jämt med
fenen, men äro de stora, så kunna de skä-
ras i stycken: til 3 marker fisk tages en la-
gom sill, hwilken flås skinnet af, kiöttet
rensas wäl ifrån benen, skiäres sönder och
hackas; denna sill lägges uti en castrull
och så fisken hwarftals med rifwit bröd
wäl smör, litet muskottblomma, peppar
sönderskuren persilja och lök, slå något
Franskt win och watten derpå, och låt ko-
ka med läck, skaka honom om som ofta,
och salta efter smak: om citron-skifwor el-
ler smått sönderskurna skal komma dertil,
så gifwa de ock god smak: när det anrät-
tas, så rifwes litet muskott öfwer.

Gädda stufwad med Pepparot.

Skiär gäddan i lagom stycken och förwäll
henne i salt watten, stufwa henne se-
dan med smör, rifwit bröd, litet af fiskspa-

det och rifwen pepparrot, som först bör krammas med rifwit säcker. Den som behagar kan slå litet ätticka dertil.

Gädda stufwad med *Oliver*.

Skiär gädda uti stycken och lägg henne hwarftals uti en castrull med smör, rifwit bröd och en god del afskalade oliver, litet fin hackad lök, muskottblomma, peppar och salt, slå derpå litet win och watten, och låt henne med läck stå på lindrig eld at stufwas, til des hon blifwer fullkokad; när det anrättas rifwes muskott öfwer.

Gädd-*Pastay* med Ostron.

Fläck gäddan i ryggen och skiär henne i lagom stycken, hwilken sedan litet fräses i smör, tillika med några rensade Ostron, gädd-lefran, litet muskottblomma, peppar, salt, fint hackad persilja och några lagerbärs-blad; när detta litet har stufwats tilsammans, så ställes det at kallna; lägg en tunn utkaslad mör deg uti en castrull eller poupperons-forme, och stryk fisk-farce öfwer degen något tiockare än en dubbel slant; deruti lägges den uppfrästa fisken hwarftals med smör-bitar, ostrona, lefran skuren i små stycken, några fricadeller, som blifwit kokade af samma fisk-farce, och i nätta stycken skurna, samt några ci-

tron-skifwor; stryk åter öfwer med samma farce, och laga så at han wäl hänger til ho-pa med den på sidorna, betäck deröfwer af samma utkaflade mör-deg, så at han blif-wer wäl tät, och låt honom sedan gräddas i ugnen; men i början sedan han fått en li-ten stadga, så stickes några små hål deruti med en fin gaffel, och låt honom derefter blifwa fullbakad; giör imedlertid en Ostron-sauce, och då pastayen skal anrättas, så smeta igen de stuckna små hålen med wi-spade ägg och stielp honom på fatet, skiär upp et läck derpå och slå saucen deruti.

At tårka Gäddor.

Gäddorna fläckas i ryggen, tages utur, och hufwudet skiäres utaf, så knapt som det kan; sedan saltas de med sönder-gnodt groft salt uti et rymligt träg, på det sättet, at de med saltet gnidas på alla si-dor, och dermed litet beströs, den ena läg-ges på den andra, hwarmed de blifwa lig-gande et dygn, men är det mycket grofwa gäddor så ligga de twänne dygn; sedan ta-gas de upp och sättes stickor eller smala spiälor uti, så at de sittia wäl utbredda; då hängas de i fria luften at tårka, derest intet solen skiner, och hwilka sedan kunna förwaras hela året; men bäst äro de då de

de nyligen blifwit tårkade: når de skola brukas, så kokas de uti watten til des de blifwa mòra, då tages fiällen af dem och anråttas med följande sauce: låt litet smör och miöl fråsa tilsammans, slå litet watten derpå, och når det kokar up, så lågg deruti fint skuren gråslök eller persilja, låt det åter litet koka, och då lågges litet mera smör dertil och röres wål om, når det år wål smält så öses saucen öfwer. Hårtil kan och brukas stufwade rofwor, som skiåres i nåtta rimsor och kokas miuka i kårt watten med låck på grytan, saucen redes af med miöl och wål smör, och låter det sedan koka tilhopa med litet fint hackad persilja och peppar, hwilket slås öfwer fisken: sådane stufwade rofwor kunna brukas på gåddа, som legat med saltet en eller twå nåtter, hwilka då de åro kokade i watten, fiållen afslagne och de uplagde, slås öfwer gåddan.

At steka Gådda på halm.

Flåck en gådda i ryggen och skiölg henne wål, sedan skiåres hufwudet och alla benen bort, då skårras hon diupt på kiöttsidan, och uti skårrorna gnides wål med fint salt, derefter smörjes hon wål med smör, och lågges halm på kakspaden samt gåddan derpå med fiållsidan åt halmen,

och föres således i ugnen, låt henne der blifwa gulbrun, men bör som oftast uttagas och öfwerstrykas med smör. När gäddan blifwit stekt, anrättas hon straxt, så at hon intet står och tårkas. Härtil äro grofwa gäddor de bäste. Observeras at ugnen bör wara wäl warm.

Panerad Gädda.

Gäddor fiällas, fläckes i ryggen och skölljes, samt skrädes bort hufwud och alla ben: derpå skiäres små gäddor i stycken, men af grofwa skiäres breda och lagom stora skifwor, och sedan saltas derpå, hwarmed de blifwa liggande något litet, til dess saltet blifwer smält eller indragit uti fisken, då tårkas hwart stycke med et linnekläde och doppas sedan uti wispade ägge-gulor med en niupa hwetemiöl, styckena wältras i rifwit bröd och bakas med tilräckeligit smör i pankaks-pannan, samt wändes om så at de blifwa gulbruna på bägge sidor. Sist anrättas de warma och garneras med brynd persilja.

At steka Gädda, Aborrar eller Braxen.

Fisken fiällas, rensas, halfwa hufwuder och stierten afskäres och sedan sköljes; derefter skärras och besprånges han med litet

tet fint salt, hwarmed han litet bör ligga: sedan tårkas han med linnekläde, wältras i hwetemiöl, blandat med litet salt, och lägges på halster at stekas på bägge sidor öfwer jämn koleld: når fisken blifwer der wäl stekad, så lägges han uti pankaks-pannor med smör under honom, och når han då blifwer gulbrun på båda sidor, så anrättes han med utkrusade citron-skifwor ofwan uppå, och med hwilken sauce som behagas af dem, som ibland fisk-saucer står beskrifwen; men til at spara smör, så kan han ock fullstekas på halster; då smältes något smör uti en panna och doppas deruti en fjäder, hwarmed fisken som oftast bestrykes på bägge sidor til des han blifwer fullstekt.

At koka Gädda, Aborrar eller färsk Torsk utan watten.

Rensa och skölg fisken och lägg honom uti rent watten til des en wider castrull blifwer wäl smord med smör: deruti strös hackad persilja och salt: sedan tages fisken utur watnet och lägges bredewid hwarandra uti castrullen, och låter bara så mycket watten komma deruti som följer fiskstyckena, sedan strös öfwer honom salt, hackad persilja och riswit muskott, men på ca-

strullen lägges et läck, som håller wäl täpt at ingen imma slår ut: låt honom då så på mycket swag eld til des han blifwer full-kokad, hwilket tål en timma, men wändes en gång, så at han blifwer wäl kokad på bägge sidor: sedan kan han anrättas med samma sauce som han då har. På detta sätt at koka fisk bör observeras, at intet fi-sken lägges på hwarandra; ty måste dertil wara en wider castrull, och äfwen skal han saltas med fint salt, hwaraf nästan bör ta-gas så mycket som om han kokas i watten: när gäddor på detta sätt kokas, så skiäres de uti stycken på samma sätt som då de ä-ro kokade i watten; äfwen Aborrar, men de böra wara fiällade och hela, bara en skårra skiäres i ryggen, så framt de intet äro för stora; men Tårsk skiäres i lagom stycken.

Pouppeton af Gädda.

Fläck gäddan i ryggen och skiär henne i lagom stycken, besprång dem med li-tet fint salt och stek dem sedan med smör ut-ti en pankaks-panna; när gäddan blifwer mäst fullstekt, så lägges hon uti en castrull tillika med det smöret hon blifwit stekt uti, dertil strös litet miöl, och när det något har tilhopa fräst, så slås et par små flesfwar upkokat watten dertil, litet win, gäddlef-ren

ren som skiäres i smala rimsor, förwäld och smått skuren sparis, förwälda kräftstiertar, hackad persilja, litet muskottblomma, peppar och salt efter smak; när detta litet kokat tilhopa, och saucen blifwer samblig, så ställes det at kallna: giör imedlertid en ordinair fisk-farce, smörg en poupetons - form eller castrull rätt wäl med kallt smör, och betäck honom inuti med en finger tiock af farcen, lägg sedan den tillagade fisken deruti med sin sauce, och stryk öfwer af samma farce något tiockare än den på sidorna, med hwilken han wäl samanfästes; sätt det sedan i ugnen, och när det litet har stådt, så stick några små hål deruti med en fin gaffel, och låt det sedan blifwa fullgräddat; men kort för än det skal anrättas, så smetas de små hålen igen med litet deg, så rinner inter saucen utur när det stielpes på fatet.

Roullade af Gädda.

Tag 2 gäddor, som wäga tilsammans ungefär 4 marker, fiälla dem wäl och skiär bort hufwud och stiert och fenen, fläck dem i ryggen och tag nätt bort alla benen: sedan sköljes fisken ganska wäl, och derefter torkas med et linneklåde; skiär alt kiöttet utaf skinnet, skiär sedan köttet i fingers tiocka

ka och långa styken, skiär öfwen bitar af kokat rökt eller salt grön skinka af lika storlek, det magra för sig och det feta för sig, eller ock kan brukas kokad rökt oxtunga i stället för skinkan; giör en fisk-farce på wanligit sätt af det andra gädde-kiöttet, som intet kan skiäras i riktiga stycken, och lägg deruti litet anjovis, bred sedan ut bägge gädd-skinnen på bordet, och bestryk dem hwart och et för sig med fisk-farcen af en enkel slants tiocklek på kiöttsidan; lägg sedan derpå om hwart annat det skurna gädd-kiöttet, skinkan och fläsket samt kräft-stiertar eller förwälda Ostron, men i bristderaf mußlor, strö derpå förwälda och hackade murklor, samt hackad capris: sedan klappas ut af farcen i samma tiocklek som den undersla och lägges derpå, doppa hand den uti wispade ägg och stryk öfwer farcen, hwarmed han giöres helt jämn, rulla sedan hwart skinn för sig tilhopa och linda det med segelgarn, bestryk rullarna på ändarna med wispade ägg, och midla derpå och klappa med handen så at de der få en liten stadga: smörg et bläckfat med smör och lägg rullarna derpå, och låt dem stekas i ugnen eller i spisen med eld öfwer och under, men ös öfwer dem som oftast med smör under det de stekas, och låt dem blifwa wäl igenom

homstekte: giör imedlertid en sauce af kräft-
smör, hwilket upfräses med litet miöl, slå
sedan kiöttsäppa eller fisk-spad deruti, som
hufwud och de afskrådda fiskbenen kokat u-
ti, men akta at det ej är förmycket saltat;
när saucen litet kokat och blifwer samblig,
så lägges rullarne deruti, samt några kräft-
stertar, hwarmed de böra koka lyckt til
des de äro wäl swålda, så kunna de anrät-
tas, då segelgarnet tages bort. När intet
kräftor äro för hand, så giöres ostron-sau-
ce härtil, som ibland fisk-saucer står uptek-
nad. Men om de ej eller finnas, så kan
göras sauce af färska mußlor på det sät-
tet: låt smör och miöl fråsa tilhopa, och
slå sedan dertil watten, som färska mußlor
blifwit kokade uti, bryt då mußlorna utur
skalen, och rensa dem ifrån skägget, samt
lägg dem i saucen.

Roullade på annat sätt.

Giör rullarna af gädda på lika sätt som
de föregående, och låt dem blifwa wäl
stekta; men när de skola anrättas, så giö-
res en capris-sauce dertil, som ibland fisk-
saucer står upförd, hwilken slås först i fa-
tet, då tages segelgarnet af de stekta rul-
larne och de läggas derpå, samt citron-
skifwor på *Roulladen*.

Miro-

Miroton en maigre.

Tag 3 eller 4 små gäddor, skälla och fjäl- dem i buken, skiär bort hufwud, skiern och alla ben samt fenen, twätta och tork- dem med et linnekläde. Sedan bredes de ut på et bord och skiäres tätt med små skå- ror på kiöttsidan, då strös litet fint sa- deruti, och strykes sedan öfwer helt tun- med en fisk-farce, som är litet anjovis ut- bland, och derpå rullas tilhopa hwar oc- en för sig. Baka 2 pankakor af miölk, ägg och miöl, hwilka ej mera böra gräddas än på en sida. Smörg en castrull rätt wäl in- uti med smör, och lägg något smör på bot- ten; lägg sedan en pankaka deruti med de- obakade sidan nederwänd, och deruti läg- ges fisk-rullarne bredewid hwarandra, str- på dem hackad persilja, salt, förwälda oc- hackade murklor och champignoner, oc- stänk litet win derpå, lägg sedan den andr- pankakan deröfwer med den obakada sidan upwänd, men jämka ned pankakan, så a- hon slutar til den understa på sidorne, oc- smeta litet på kanterne af pankake-smeten så at de fastna tilhopa. Lägg sedan någr- bitar smör ofwanuppå, och et tätt lock p- castrullen, som wäl täpper, och låt det se- dan stå på sakta eld öfwer och under eller i ugnen, til des det blifwer wäl igenomgräd-

dat; då det skal anrättas, så stielpes det först på et fat, och sedan wändes på anrättnings-fatet, men alt det feta tages wäl bort utomkring: då skiäres upp et låck derpå och slås deruti en ostron- eller anjovis-sauce, och sedan lägges låcket uppå; men den öfriga saucen slås uti en skål och gifwes på bordet. Om man wil giöra sauce härtil af mußlor, så är den ock tienlig, hwilken giöres på samma sätt, som han står upförd wid slutet på *Ruilade* af gädda.

Huru Aborrar böra rensas och kokas i salt watten.

Aborrar fiällas och skiäres en diup skårra längs efter ryggen, sedan uttagas de nätt i buken, och aktas at de intet blifwa gallsprängde, lefren bör sittja qwar, men gallan tages bort; då skiöljas de wäl och stiertarne fästas i munnen med små stickor, så at de stå runda; men är det stora Aborrar, så skiäras de i lagom stycken: sedan sättes så mycket watten på elden som påstan står öfwer fisken, men saltas i watnet medan det är kallt och lägges en knippa persilja deri; när det kokar up, så lägges fisken uti och saltas uppå honom; då lägges låck derpå och låter det med frisk eld koka, så at altid sjöden wil löpa öfwer grytan:

tan: når han år kokad bör han intet ſtå
långe i ſpadet, om han icke år för litet ſal-
tad, ſedan ſtages ſtickorna utur och ſtraxt
lägges han upp; alt ſpadet hälles wäl af
och ſlås ſauce öfwer, hwilket ſom behagas. Det
antingen tiockt ſmör, eller ägg-ſauce.
obſerveras, at til hwar mark fiſk tages när-
ſtan en knäppnäfwa groft ſalt: när man
wil koka water-ſauce, ſå lägges ock litet
ſmör i watnet, hel peppar och mera perſil-
ja. Då han anrättas, ſtälles aborrarne
på buken i god ordning, perſiljan lägges
öfwer dem, och alt det feta tillika med
got ſpad ſlås ock derpå.

Aborrar at ſtufwa med Oſtron.

Aborrarne tages utur, men ej ſkällas,
ſedan kokas de i ſalt watten, ſlås på
durkſlag och ſkällen tages då af dem ſå
nätt, at de ej gå ſönder: giör ſedan en ſau-
ce med litet af fiſk-ſpadet, et godt ſtycke
ſmör, riſwit bröd, peppar, muſkotblom-
ma, litet ſönderſkuren citron-ſkal, litet win
och färſka oſtron, och låt honom i et fat ko-
ka på fyrfat; lägg fiſken deruti, och när
det blifwer litet ſamdligt, ſå kan det an-
rättas.

Oſtron-Aborrar.

Aborrarne fläckes uti ryggen utan

fjällas, och lägges sedan på halster öfwer litet eld, allenast så mycket, at kiöttet lâßnar ifrån skinnet; då tages de af elden, all kiöttet pläckas ifrån, och alla benen tagas wäl bort: sedan blandas det up med riswitbröd, en god del smält smör, litet franskt win, litet muskottblomma, peppar och salt, detta röres wäl tilsammans och lägges på skinnet igen: sedan stekas de uti en pankaks-panna med frisk eld öfwer och under, eller i ugnen; när de äro wäl bruna, äro de färdige, och få då intet stå länge, utan anrättas straxt.

Cotteletts-Aborrar.

Aborrarne fjällas, hufwudet skiäres af, de fläckas up i ryggen, och ryggbenet tillika med de andra sma benen tages bort, samt skärras litet på kiöttsidan: sedan doppas de uti smält smör och wältras uti sammanblandat riswit bröd, peppar, litet muskottblomma, salt och hackad persilja. Deretter stekas de på halster med smort papper öfwer frisk eld, at de blifwa gulbruna på båda sidor, så äro de färdiga och kunna då anrättas med stekt persilja i smör.

At stufwa Aborrar eller Gädda med röd *Sauce*.

Sedan fisken är fjällad och rensad, så

förwälles han litet i salt watten; låt smör och miöl fräsa tilhopa uti en castrull, och slå så mycket dertil af fisk-spadet som såltan kan tåla, och öka til antingen af fisk-couli, watten eller kiöttsäppa, lägg deruti mu- skottblomma, ingefära, afskalade kräfte- stiertar, förwälda och upfräsla murklor i smör, samt kräft-smör, och låt det sakta koka til des saucen blifwer samblig. Då lägges den förwälda fisken deruti, och låter honom dermed blifwa fullkokad på sakta eld med läck uppå, men skakas om som oftast.

At stufwa Lake.

Laken skiäres sönder i lagom stycken och sköljes wäl, sedan lägges han hwarf- tals uti en castrull med smör, fint skuren rödlök, persilja, litet muskottblomma, pep- par samt rifwit bröd, och derpå slås wat- ten at det måst står öfwer honom: låt det med sakta koka med läck, til des han blif- wer miuk, då saltas och slås litet fransk win derpå, några citron-skifwor lägges och uti: om det saltas eller winet kommer för- ut dertil, så blifwer laken hård.

At koka Lake.

Lägg laken uti kalla watnet och låt ho- nom sakta koka til des han börjar blif- wa

wa miuk, och då saltas han; låt imedlertid et godt stycke smör med et halft skedblad miöl upfråsa uti en castrull, slå sedan en eller 2 slefwar watten derpå, och låt det litet koka med en hel lök, som skårras uti, fint hackad persilja, litet peppar och salt, sedan lägges Laken deruti, och låt det på sakta eld stå at koka; men omskakas då och då, och när det anrättas, så riswes muskott öfwer.

At stufwa Simpor.

Simporna kokas nästan til fullo uti salt watten, och sedan slås på durkslag, då lägges et godt stycke smör uti en wider castrull och låter det fråsa med litet miöl; slå watten derpå och så mycket af simpespadet, som sältan kan tåla, och lägg dertil fint hackad persilja, lök, muskottblomma och peppar: när detta har kokat så at det är sambligt, då lägges simporna uti bredwid hwarandra, samt läck uppå kärillet, och låter dem sakta stufwas til des de blifwa fullkokade, så kunna de anrättas.

Karp och Braxen kokad uti salt watten.

Karpen skiäres sönder utan at fiällas, och lämnas litet wid hufwudet, som observeras när det är afskurit, sitter gal-

lan på lefren, hwilken först nätt afrages, sedan skiäres det öfriga i en twär fingers breda stycken, och lämnas litet af inmäte uti hwart stycke: derefter beståndes han med litet winättika, och lägges på tenn fat med täck-läck öfwer: sätt sa myckel watten på elden uti en förtent kittel, at det står knapt öfwer fisken; men salta derutmedan det är kallt, och lägg dertil några citron-skifwor, hel peppar och lagerbärsblad; när det kokar up så lägges först hufwudet uti, och då det litet kokat, så lägges den öfriga fisken dertil, salta på honom, och låt altid kittelen koka med frisk eld och läck så at söden wil löpa öfwer: när han är wäl kokad och lagom salt, så anrättas han med litet spad i fatet och en bruten serviette öfwer honom.

Braxen kokas på samma sätt.

At stufwa Braxen med *Pontac*.

Braxen fiällas, skiäres uti lagom stycken och sedan skölies: uti en castrull läggas först smör och så warftals med fisken rifwit bröd, smör, litet muskottblomma, peppar och salt, sedan slås måst Pontac och litet watten dertil, at det står öfwer fisken; lägg dertil en bit säcker och några citron-skifwor, haf läck deröfwer, och låt sakta koka til des han blifwer lagom.

Karp stufwas med pontac på samma sätt.

At insalta Braxen.

Braxen fjällas, tages utur och hufwudet skiäres af, hwilket kan nyttias först; sedan sköljes och twättas han inuti husen med en hwisp, så at all bloden går wäl bort, då rimsaltas han och ligger der med 2 eller 3 nätter: sedan bredes han på granris, så at all blod-laken rinner wäl af honom, och derpå lägges han tätt tilsammans uti en tunna, warstals med salt, och en botten och sten deröfwer, så at han blir hård tilhopa packad. När man wil bruka deraf, så wattenlägges han, och kan sedan ätas med sötsur lök-sauce, eller gräs-lök.

Pannerade Braxen-tungor.

Tungorna tages utur hufwuden när de först äro kokade uti salt watten, och skrapas ganska wäl rena, då skårras uti dem sina skårror och saltas litet, hwarmed de något blifwa liggande: sedan tårkas de med et linnekläde och doppas uti wispade ägg, samt wältras då i blandat rifwit bröd med miöl och kokas uti skirat smör: när de uptagas, garneras de med stekt persilja i smör. De kunna ock stufwas som Ostron.

At stufwa Braxen.

Braxen kan stufwas på samma sätt som Rudor.

At stufwa Rudor.

Rudorne fiällas, tages utur, men gallsprånges, och skärras fint; äro stora, så skiäras de twärt af eller i lagom stycken: lägg dem sedan hwarftals uti stor castrull med smör, riswit bröd, muskottblomma, peppar, salt, litet hackad gräslök, persilja, förwälda mu lor, som äro upfräste i smör, samt någ citron-skifwor; slå då litet win och watt derpå, så mycket at de få tilräckelig sauce och låt dem på jämn eld stå at sakta ko med läck, til des de blifwa fullkokade: n de anrättas rifwes muskott öfwer.

Rudor stufwade med miölk och Kräft-stiertar.

Rensa rudorna på lika sätt som de fö gående och förwäll dem i salt watt giör imedlertid en sauce med miölk, man låter koka med något riswit bröd, tet muskottblomma, peppar, litet hack persilja och 4 skiedblad af fisk-spadet: detta litet samlat sig, så lägges fisken d uti, samt afskalade kräft-stiertar, kräf smör, litet annat smör och sparis, som

förwäld och skuren små som ärter, detta låter man på sakta eld stå at stufwas med lock: om saucen är för tunn när det skal anrättas, så redes han af med 2 eller 3 äggegulor och saltas; men då lägges rudorna först upp på fatet, saucen öses sedan öfwer och riswit muskott uppå.

At laga Suttare eller Lindare.

Denna fisk kallas ock Skomakare, har skinn och inga fiäll; han kan stufwas på samma sätt som de första upteknade rudorna, men intet på det senare sättet med miölk och kräftor: fisken urtages, twättas ganska wäl och sedan skärras när han stufwas. Deßa Suttare kunna ock kokas på samma sätt som inlagd ål, och ätas kall med ättika, då de ock äro goda, emedan det är en mycket fet fisk.

At tårka Ål.

Ål fläckes i ryggen, saltas och tårkas på samma sätt som gäddor, men skrapas och twättas wäl innan han fläckes, dock saltas han något hårdare och ligger i saltet fulla 2 dygn: när han skal brukas så skiäres han i stycken, som skärras på kiöttspdan, sedan stekes han på halster och ätes med ättika.

At insalta Ål.

Ålen skäres upp i buken, urtages och twät-
tas mycket wäl, sedan låter man wat-
net rinna wäl af honom, då gnides han bä-
de utan och innan med godt salt, och läg-
ges neder uti en fierding hwarftals med
salt och ryggen nederwänd, men helt rätt
tilhopa, derpå lägges en trä-botten med en
liten sten, så at han packas tilhopa: när
han stått 3 eller 4 dagar, så ses efter om
laken är rödaktig, då tages ålen up, laken
hälles bort, och låter den då wäl rinna af
honom: sedan saltas han neder igen på
samma sätt som förut, så håller han sig hel-
la året; men skulle intet laken blifwa röd,
så kan han ligga med den första saltningen.
All fisk som nedsaltas, bör stå uti et kalt
rum eller i källaren: när han brukas, så
wattenlägges han wäl, kokas sedan i wat-
ten, och stufwade morötter skurna i strim-
lor lägges under honom i fatet, hwilka bö-
ra stufwas på samma sätt som rofwor til
torra gäddor; men när ålen lägges derpå,
så hälles watnet wäl utaf.

At stufwa Ål.

Ålen twättas ganska wäl när han är ut-
tagen, späckes sedan med anjovis och
pomerans-skal, och skärras något djupt, och han

han är tiock, samt böjes sedan rund, at han kan ligga i ring; då lägges han uti en castrull med et stycke snör, at litet fräsa lyckt, sedan slås något watten derpå och lägges dertil rifwit bröd, några citron-skifwor, lagerbärs-blad, litet muskottblomma och salt: låt honom dermed sakta koka, och då han blifwit fullkokad, så kramas litet citron-saft uti och slås dertil något Portugis-win, samt en liten bit säcker, dock ej at det smakar sött: låt dermed åter litet koka, och när han sedan anrättas, så fares warligen med honom, at han behåller sin forme: wil man hafwa honom sladd eller i stycken skuren, står uti hwars och ens behag.

At inlägga Ål.

Sedan ålen är urtagen, skäres han i lagom stycken och lägges i kallt watten med några hela peppar-korn, salt och något dill: låt honom dermed koka til des han blifwer miuk, då han lägges uppå fat at kallna: när ålen och spadet är wäl kallt, lägges han uti en kruka, och säppan blandas med litet ätticka och slås öfwer med krydderna. Ålen behåller bäst sin must när skinnet sitter på honom; men den som det ej behagar, så kan han ock slås.

At steka Ål.

Ålen twåttas mycket wål och torkas med et linneklåde, sedan flåckes han på buk-sidan och ryggbenet tages nårt ut, så at intet kiött följer med: på kiött-sidan saltas med fint salt, hwarmed han blifwer liggande en god tima, sedan skiöljes han mycket wål och lågges på den ena halfwan några salviæ-blad, som åro wål twåttade, sönderhackad lök, peppar, ingefåra, några strimlor pomerans-skal och strimlor af anjovis: den andra sidan lågges derpå och lindas om med grof tråd, så at han sitter tilhopa; lågg honom sedan i ringlar uti en pankaks-panna med litet smör; haf låck derpå och stek honom med eld öfwer och under, men ibland lyftes låcket up och något af flåttet hålles af: når ålen år stekt hålles måsta flåttet af honom och slås åtticka derpå, då det kokar up, så anråttes han dermed.

Ål stekt i ugnen.

Den præpareras på samma sätt som fläckter gädda med anjovis.

Rull-Sylta af Ål.

Tag stora ålar och flåck dem i ryggen, skiår bort ryggbenet med hufwudet och beströ dem på kiöttsidan med litet fint salt;

salt, stött peppar och någlickor; sedån rullas ålen helt hårt tilsammans efter twåren, så at rullans långd blir efter ålens bredd; då lindas rått hårdt om med segelgarn och låter syltan sedan koka, och inlågges på samma sått som inlagd ål: denna sylta kan någon tid hålla sig om hon står i swalt rum; når han anråttas, tages tråden bort och syltan skåres i skifwor, samt åtes med ättica.

Farcerad Ål.

Twåtta ålen ganska wål och slå honom sedan så at skinnet blifwer helt, sedan rensas köttet wål ifrån benen, hwaraf gjöres en farce, på samma sått som fisk-farce, men deruti lågges fint hackad lök, anjovis, förwålda hackade murklor, persilja och champignoner: når denna farce år stött och wål smidig, så stoppas han uti skinnet igenom et korfhorn, och jåmkas helt jåmnt uti skinnet, så at det ser ut som en hel ål, wid ål-hufwuder låmnas en liten bit ben, som stickes in i öpningen der det har suttit, och skinnet drages då wål intil hufwudet, som fåstes fast med små stickor, sedan lågges han uti ringlar i et med smör wål smort bläckfat, och låter honom wål stekas i ugnen, eller i en tårt-panna med eld öfwer och under, då han kan anråttas warm på en bruten serviette.

Grillerad Ål.

Sedan ålen är flådder så skiäres han i stycken, de skärras och saltas uppå, samt fråses uti litet smör tillika med litet basilika, persilja, fint hackad lök, lagerbärsblad och peppar, rör det wäl om, och när ålen blifwer nästan fullstekt deruti, så tages det ena stycket up efter det andra, som man låter wäl afdrypa och wältras uti rifwit bröd, samt sedan stekes på halster: giör imedlertid en sauce på följande sätt: förwäll syra och krama saften derutur igenom et kläde, låt litet smör fråsa med litet fint hackad lök och strö litet miöl derpå, rör wäl om, och då det blifwit något gulaktigt, så slås den utkramade saften dertil och röres tilsammans; när det litet kokat, slås et skedblad watten eller kiöttsäppa dertil, samt något hackad capris, salt, peppar och litet citron-saft, om det ej är nog syrligt: när denna sauce blifwer samblig och har god smak, slås den i fatet och den stekta ålen lägges derpå.

Stekt Ål i skifwor.

Flå ålen och skiär honom uti skifwor, men tag nätt bort benen, så at inte skifworna gå sönder, lägg dem sedan warsitals uti en stenskal med salt, peppar, lager-

gerbårs-blad och lökskifwor, slå derpå så mycket ättika at det står öfwer ålen, och låt stå i 2 timmar, då ålskifworna tages derutur, wältras uti hwetemiöl och stekes sedan uti en pankaks-panna gulbruna med smör på båda sidor, då kunna de anrättas med brynt persilja omkring, men litet citron-saft kramas på ålen. Observeras, hårtil är nödigt at hafwa stor ål.

Ål *à la Daube*.

Twätta ålen ganska wäl och fläck honom sedan i ryggen, och skiölg wäl bort bloden, skiär alt kiöttet ifrån skinnet, men akta at det intet går sönder, och rensa bort benen: tag hälften så mycket gädde-kiött, som kiöttet af ålen, hacka det altsammans rätt fint, och lägg deruti salt, peppar, litet stötte näglickor och riswit muskott. Skiär rimsor af en annan flådder ål, och stryk hälften af det hackade kiöttet på ål-skinnet, på samma sida som warit åt kiöttet, och lägg sedan et hwarf af de skurna rimsorna derpå; lägg då den andra hälften derpå af den hackade fisken, och rulla det tilhopa, så at rullans längd blifwer ålskinnets bredd; sömma et tunt kläde derom rätt hårdt och låt det koka tillika med de afskrädda fiskbenen uti så mycket watten, at det står litet

öfwer,

öfwer, hwaruti slås ock något rödt win och salt, men wid första upkokningen skummas wäl: sedan lägges deruti hel peppar och lagerbärs-blad, och när det blifwer kokat, så tages linneklädet bort, lägg sedan rullan uti et stenfat och sila såppan derpå, medan hon är studhet, och då det är wäl kallt, så sättes fatet på wärma tils det läsnar, samt stielpes sedan på anrättnings-fatet. Det kan ock skiäras i skifwor och garneras med sit gelée: denna rätt ätes med åttika.

At steka Lax-rygg.

Lax-ryggen wattenlägges i 2:ne nätter eller til des han är wäl utwatnad, och under den tiden ömsas watten på honom några gånger: när man wil bruka honom, så hänges han up några timmar först at torka, och då han tilredes, giöres derhalstret rätt hett, lax-ryggen lägges derpå, stekes med frisk eld och wändes på alla sidor. Saucen härtil giöres af brunt sinder och miöl, watten, åttika, en näfwa corinter, litet brun sirap, litet ingefära och citron-skifwor, at han smakar sur och söt, låt dermed koka at han blifwer samblig, och då öses öfwer laxen när han anrättas.

Skif-Lax.

Tag mellanstycket på salt lax och skiär deraf på snedden med en hwaß tunn knif, så at det blifwer breda och tunna skifwor, lägg dem sedan en natt i watten, och då han skal kokas lägges skifworna hel jämt neder uti en gryta, sedan slås så mycket watten derpå, at det står wäl öfwer laxen, och när det kokar up, så skummas han gan ska wäl och lyftes straxt af elden; då hälles det watnet utaf och slås kallt watten uppå igen, hwarmed han blifwer ståendes til des det blifwer kallt, då hälles det ock utaf och hwar skifwa tages nätt up, sedan skiöljes i samma watten och ställen samt det hwita skummet skrapas helt lätt bort, dock så, at intet det ser rifwit ut; lägg dem derefter i god ordning på fatet med skifwor af en skalad rödlök ofwanuppå.

At stufwa salt Lax.

När laxen är skuren i skifwor och wattnende lagd på lika sätt som den nästföregående, så lägges han uti mycket watten, at det wäl står öfwer honom, sättes då på elden, och så snart söden löper öfwer, skummas han wäl, och lyftes utaf, då hälles spadet af och slås kallt watten i stället, hwilket

ket ock straxt afhälles: sedan tages han up och skällen samt skummet tages nätt bort, at han ej går sönder. Lägg twättat sinör uti et fat, litet watten, franskt win, säcker, rifwit bröd och muskottblomma; sätt fatet på eldfat och låt det koka litet tilsammans; sedan lägges lax-skifworna deruti at sakta stå och stufwas med läck: när det fått smak af laxen och saucen är samblig, så kan det anrättas.

Salt Lax lagad som färsk.

Tag et millanstycke af botten-lax, så stort som behagas, twätta det rätt wäl, och lägg det i watten 8 dygn eller til des han blifwer wäl utwatnad, samt ömsa 2 gånger hwar dag; koka honom sedan uti watten med dill, hel peppar, hel muskottblomma och lagerbärs-blad: när han är kokad, så läter man både fisken och såppan blifwa kall; lägg honom då uti en kruka och slå såppan uppå, så kan han dermed hålla sig några dagar, eller ock åtas straxt, hwilket som behagas.

Färsk Lax kokad uti salt watten.

Hela laxen klyfwes midt i tu och inmätet tages bort, skiäres då i så stora stycken som behagas och sedan skiöljes, sätt wat-

watten på elden, salta deruti medan det är kallt, och lägg deruti några lagerbärs-blad, hel krydd-peppar eller annan peppar, några qwistar dill, och några blad hel muskottblomma: när wattnet kokar upp, så lägges laxen uti, då saltas ofwanuppå och lägges lock öfwer, låt det hastigt koka upp och skumma wäl; då han är kokad, så lägges styckena på fatet och såppan slås i en kruka at swalas; när bägge delarne äro kalla, så lägges fisken i krukan til såppan. På samma sätt kokas Braxen, Karp, Id, Gädda och Giös, då man wil förwara dem, och ätes sedan kalla med ättická.

At tilreda Laxöringar eller *Foreller*.

Laxöringar kokas på samma sätt som färsk lax, när man wil koka dem uti salt watten, och kunna äfwen förwaras någon tid; men wil man äta dem warma, kan dertil brukas ägg-sauce, som ibland fisk-saucer finnes beskrefwen.

Lax-*Pastay*.

Skär salt lax på samma sätt som skif-lax, och låt honom ligga en natt i watten; gör en fisk farce af gädda och lägg litet der-ibland af den utwattnade laxen, men eljest på wanligit sätt, dock bör smöret som här-til brukas wäl uttwättas; doppa sedan

den

den wattenlagda laxen, men hwar skifwa för sig sielf, uti watten som kokar, och tag då straxt wäl bort skällen på honom; lägg samma skifwor bredewid hwarandra, så at de intet fastna tilhopa, och låt honom på det sättet blifwa kall: koka några små klimpar af den giorda farcen uti litet kiött-soppa eller watten, hwilka sedan skiäres i små nätta stycken, smörg et fat i botten med twättat smör, och wät brädden med watten, på hwilken lägges en mör deg; lägg sedan hwarftals med lax-skifworna i korswis på fatet, så at det blifwer små öpningar emellan, några bitar uttwättat smör, muskottblomma, rifwit bröd, färska ostron om de wankas, och de kokade klimparne af farcen; slå deröfwer litet sött win och så mycket af det spadet som klimparna kokat uti, at det får tilräckelig sauce, stryk sedan af den rå farcen öfwer, så at det hänger tilhopa med degen som ligger på brädden, och krusa ut honom med en knif, smörg derpå med skirat smör och beströ med rifwit bröd: låt honom sedan gräddas i ugnen, men när det fått liten stadga utanpå, så stickes några små hål med en fin gaffel upp uti, och när han då blifwer fullbakad så kan han anrättas.

Lax med *Gelée.*

Fiälla och tag utur en färsk lax, skiär honom twärt af eller lämna honom hel, hwilket som behagas; blanda något win med watten och lägg laxen deruti tilika med salt, lagerbärs-blad, dill och hel pepar, sätt på elden och låt honom blifwa wäl kokad och skummad; då tages han up och låter honom blifwa kall. Sila spadet uti et rent käril och skumma wäl af det feta, låt det sedan koka lyckt med hiorthorn til dess det stannar, då det slås litet på en tallrick och sättes at kallna: när man då finner det wara hårdt, så silas det genom en serviette och slås åter i et rent kiärill; dertil lägges 4 wäl wispade ägge-hwitor och sättes på lågeld at koka hastigt up, då så mycket kiersebärs-saft slås deruti, at det får en wacker färg; låt det åter koka up 3 à 4 gånger rätt hastigt, men lyftes af emellan hwar gång, och sila det sedan som annat gelée. Späcka laxen emedlertid med några näglickor och canel, och lägg honom uti et kiärill som är tienligt, så at han ej ligger för nära botten, utan at geléet kommer under honom; när då alt är wäl kallt slås geléet uppå: då det skal anrättas, ställes kiärillet öfwer något warmt, allenast så länge, at det låßnar, och sedan stiel-

pes laxen på en botten, som lägges på fat med bruten serviette. Braxen kan kokas på lika sätt, då citron-saft brukas i stället för kiersebärs-saften.

Lax med Kiersebärs-Sauce.

Koka kiersebär uti kort watten til des de aldeles gå sönder, som et mos, och rif dem sedan genom et durkslag: låt litet smör och miöl fräsa uti en castrull och slå sedan kiersebärs-moset dertil, samt litet win, socker, canel och en stött näglicka, giör deraf en lagom tiock sauce, och då det kokar up så lägges laxen deruti, som förut blif-wit kokad uti salt watten, och låt honom litet dermed stufwas, så kan han anrättas. Detta bör koka uti en stengryta, eljest förloras färgen på kiersebären. Härtil kan brukas kiersebärs-kiött.

At rensa och koka Giös.

Giösen fiällas, tages utur, skäres twärt af i lagom stycken, och kokas sedan i salt watten på samma sätt som gäddor, der-til brukas följande sauce: lägg en god del smör uti en panna, dertil någon malen senap, rör deruti med en sked på elden til des smöret är wäl smält, och när fisken är uplagd, slås denna sauce öfwer. Härtil kan ock brukas sådan smör-sauce, som til gäd-da och aborrar.

Giös stufwad med Ost.

Giösen fiällas, skärras, wältras i hwetemiöl upblandat med salt, och stekes halfstekt på halster: sedan skiäres han i lagom stycken och stufwas med smör, halfparten win och watten, muskottblomma, salt, rifwit bröd och litet rifwen ost, som icke är amper; låt honom sakta koka lyckt, hwarefter han kan anrättas.

At tillaga Stäckfisk.

Om ej stäckfisken är manglad, så bultas han ganska wäl med yxhammaren, och derpå lägges han i siöwatten et dygn, sedan drages han ifrån skinnet och alla benen plåckas ut; då lägges han uti et förtent kiärill, kallt watten slås derpå och låter honom sakta koka, til des man känner at han blifwer mör; men skummas wid första upkokningen: det bör observeras wäl när han blifwer mör; ty om han kokar längre så hårdnar han. Sedan slås han strax på durkslag och ställes öfwer grytan, at han af det warma spadets imma må hålla sig warm til des han skal anrättas; då stielpes stäckfisken uppå fatet och slås något sauce deröfwer, äfwen strös litet peppar derpå och den öfriga saucen bäres in i en skål, som här nedanföre be-

skrifwes. Låt litet smör och miöl fråsa tilhopa, och slå sedan litet watten derpå, rör det wäl om och låt det koka up, lägg sedan tilräckeligit smör deruti, och rör det på elden til des smöret är wäl smält, rif då litet muskott deruti, så är han färdig.

At stufwa Stäckfisk.

Om något blifwer öfwer af samma stäckfisk, som förut är beskrifwen, så kan deraf stufwas på följande sätt: Lägg smör uti en castrull och låt det fråsa up med litet hwetemiöl; slå så mycket söt miölk derpå, at deraf blifwer lagom sauce i proportion efter fisken, och när det kokar up så lägg honom deruti, samt litet peppar och muskottblomma, låt det litet stufwas tilhopa, och när det skal anrättas så saltas deruti efter smak. Om så behagas kan härutі brukas morötter, som förut böra wara kokade och skurne i små tärningar, hwilka läggas då uti tillika med fisken: de kunna ock skiäras i runda skifwor, at garnera fisken med rundt omkring.

Stäckfisk=Pastay.

Bulta rätt wäl god ståckfisk och låt honom ligga 2 nätter i watten, sedan plackas han ifrån skinnet, kokas litet i watten och slås på durkslag, at watnet rinner wäl

wäl af; då pläckas alla benen utur och hackas något mindre än ärter; sedan tages et halft stop af den hackade fisken, et qwarter söt miölk, 8 lod tärt hwetebröd eller skärpor, som stötes fint och blötes i miölken, samt et godt qwarter smält smör, och när brödet är indragit i miölken, så röres altsammans wäl tilhopa med litet muskottblomma, peppar, salt och 6 ägg, hwilka först wispas för sig sielfwa och sedan röres deruti: smörg då en forme eller castrull wäl med smör och slå det deruti, och baka det sedan uti ugnen eller i spisen med eld öfwer och under. Wil man hafwa Ostron deruti, så giöra de ock god smak, de kunna läggas hela eller ock hackas sönder; men hafwa de något watten med sig så tages mindre miölk eller mera bröd, på det han ej må blifwa för lös, utan hålla tilhopa när han stielpes ur formen och skal anrättas. På samma sätt kan ock giöras af cabillau, när han först är wäl wattenlagd, sedan förwäld och skinnet borttagit, då han hackas på lika sätt.

Dito på annat sätt.

Stufwa stäckfisken på samma sätt som han stufwas med miölk, dock utan morötter, lägg färska Ostron deruti, om

sådant är för hand, och låt honom blifwa kall; smörg sedan formen wäl med smör, hwaruti han skal ligga, och lägg en lös och tunn kaflad mör-deg deruti; bestryk då öfwer alt med fingers tiock fisk-farce i botten och omkring bräddarna, och lägg den stufwade fisken deruti; betäck åter med fisk-farcen och sedan med degen, at han blifwer wäl betäckt och ingen sauce rinner ut, hwarpå han gräddas i ugnen; men i början när det fått liten stadga, så stickes några fina hål med en fin gaffel och låter honom sedan blifwa fullgräddad; men när han då skal anrättas, så smetes hålen igen med ägg och sedan stielpes han på fatet och raspas med et refjärn.

At omsalta Swenskt *Cabillau* på det han må bättre hålla sig.

Cabillau tages up utur tunnan, skiöljes i friskt watten och lägges på et bord med en duk öfwer och under: då alla stycken blifwit torra, inpackas de i tunnan igen med tort och groft spanskt salt, och observeras at cabillau altid ligger med tort salt i tunnan utan laka.

At stufwa *Cabillau*.

När Cabillau är wäl utwatnad, skäres han i lagom stycken och lägges i kalla wat-

watnet at kokas; då han är kokad, tages skinnet af och giöres til honom en sauce på följande sätt: lägg smör och litet miöl uti en castrull och när det litet fräsit tilhopa, så slås dertil så mycket miölk som man tycker kan giöra en lagom sauce, detta röres tilsammans, och när det kokar up så lägges fisken deruti med litet muskottblomma, peppar och sönderskuren persilja: Låt honom dermed litet koka, hwarefter han anrättas. Den som behagar kan ock lägga morötter uti, när de förut blifwit kokade möra i watten och sedan skalade; de brukas ock hela, men då klyfwas de efter längden, och lägges en rot wid hwart stycke när det lägges up. På samma sätt kan lutad Långa lagas, då hon förut blifwit kokad i watten och skummad. Härwid påminnes, at all lutad och salt fisk lägges i kalla watnet när han skal kokas.

Pastay på *Cabillau.*

Stufwa Cabillau på lika sätt som den näst föregående, dock utan morötter, men lägg deruti afkokade fricadeller, kräftstiertar, kokade gäddlefrar, och om Ostron äro för hand eller braxen-tungor: när cabillau är med detta stufwad, så ställes han at blifwa kall, derefter smörjes en poup-

petons forme eller castrull rätt wäl, med kallt smör, och strös deruti sönderkramade macron-gryn, sedan betäckes castrullen i botten och på sidorne med en god twär fingers tiocklek af rå fisk-farce, då lägges den stufwade fisken deruti, och öfwertäckes med et läck af samma farce, som fästes wäl tilhopa med den på sidorne, derefter gräddas det i ugnen, stielpes sedan på fat och anrättas warm.

At lutlägga Långor.

Til en spil-långa tages 5 quarter god sållad biörkaska, och et knapt quarter hwit kalk, hufwudet hugges af långan, men det öfriga i 3 delar; då strös först kalk på botten uti et trä-kiäril, sedan aska och derpå fisken med skin-sidan nederwänd; derpå strös åter aska och sedan kalk: således continueras hwarftals så länge fisken räcker, dock så, at askan och icke kalken är fisken närmast; sedan slås så mycket siöwatten derpå, at det står öfwer fisken, hwarmed han blifwer liggandes i 4 dygn, utan at röras: derefter uptages fisken, askan swalpas af i samma lut, och lägges sedan uti et annat trä-kiäril med så mycket rent watten som wäl står öfwer honom, deruti han blifwer liggande et dygn: således öm- sas

sas rent watten hwar dag til des han legat 6 dygn, då han kan brukas; men sedan omsas allenast hwarannan dag friskt watten så länge han räcker, och at luten blir wäl utdragen; är det då kall winter så conserveras han bäst när han tages utur wattnet, och låter honom frysa sedan han är lagom utwattnad; ty när han ligger förlänge uti watten så blifwer han hård: til all lutfisk brukas siöwatten, och när han kokas så lägges han i kalla wattnet utan salt: Långan skiäres då uti lagom stycken, och när hon är kokad slås hon på durkslag och anrättes med smält smör eller tiock smörsauce öfwer, som sedan beströs med fint stött peppar: Densamma luten som spillångan legat uti kan nyttias til lut-gäddor, gräsidor och salta långor, men de senare läggas först 2 dygn i watten, sedan ligga alla sorterna 6 dygn uti luten, och utwattnas på samma sätt som spil-långan.

Stufwad Långa.

Långa stufwas på samma sätt som Cabillau.

Ut Luta Spärdror, Flundror, och Hwitling.

Til 4 kannor watten tages 3 halfwa stop sällad god biörk-aska, hwilket kokas til-

tilhopa en fierdedels tima, och slås sedan
altsammans uti et trå-kiäril at stå til an-
dra dagen: imedlertid slås skinnet af flun-
dror och fenen skiäres bort på sidorna; se-
dan läggas de i watten tillika med spår-
drorna och hwitling; andra dagen tages
altsammans utur wattnet, men skinnet ta-
ges då bort af spårdrorna, och lägges alla
3 fisk-sorterna uti et trå-kiäril, samt slås så
mycket af den kokade kalla luten derpå, at
det står wäl öfwer dem, men luten hälles
sackta af, så at ingen aska följer med: der-
uti låter man hwitlingen ligga allenast et
dygn, men de bägge andre sorterne 2 eller
halfannat dygn, alt efter som man finner
dem swälla: sedan lägges de uti watten,
som ömsas hwar dag til des luten är wäl
derutur dragen, då man ock kan låta dem
frysa, när wäderleken så passar sig: desse
sorter kokas ock på samma sätt som spil-
långa; men til flundror kan ock brukas stuf-
wade gröna tårra ärter, äfwen ock stufwade
moröter, när man för ändring skul inte
wil bruka smör-sauce.

Marinerad Sill.

Tag så många sillar som behagas, och
låt dem blifwa wäl utwattnade, at
aldeles ingen sälta är mera qwar, då hän-
ga

ga de at tårka en dag och sedan stekas på halster med friskt eld: när de blifwa kalla, läggas de hwarftals uti en kruka med lagerbärs-blad, hel peppar och någlickor, och slås på god ättricka derpå, som står öfwer dem.

Sill-*Pastay*.

Lägg så många miölk-sillar i watten som behagas, men skiär dem twärt af, tag det tunna i buken af cabillau och skiär det i smala rimsor, låt då bägge sorterne ligga 3 nätter i watten, men ömsas flitigt at de blifwa wäl utwatnade; då tages miölken utur sillarne och den hackas helt fin: sedan blandas han up med rifwit bröd, peppar, fint hackad lök och litet muskottblomma: lägg et stycke smör uti en castrull, och när det är smält så lägges den upblandade sill-miölken dertil, låt litet fräsa tilhopa, och slå sedan något kiöttsäppa eller watten derpå, lägg de wattenlagde cabillau-rimsorna deruti, och låt det litet stufwas tilhopa til des saucen blifwer sambig, då det ställes at swalna; derefter aftårkas sillen med et linnekläde, och lägges hwarftals uti et fat med de stufwade cabillaus-rimsorne samt saucen och några afkokade fisk-fricadeller, som skiäres i nätta stycken: sedan betäckes pastayen med tårt-

deg

deg och äfwen bräddarna, som wätes wäl at
degen fäster sig, så smälter intet brädden,
och sedan gräddas han i ugnen; men när
han fått liten stadga, så stickes uti honom
några små häl med en fin gaffel och låter
honom derefter blifwa fullgräddad, och
när pastayen skal anrättas, så öpnas det,
men skulle han då intet hafwa tilräckelig
sauce, och all saucen ej fått rum i fatet som
cabillaun stufwades med, så wärmes den
och slås deruti.

Krom-Sill.

Sillen twättas wäl och lägges et dygn i
watten, sedan fläckes hon i ryggen och
stickes et hål wid stierten, hwarigenom huf-
wudet utföres, samt lägges uti et stort diupt
stenfat: då kokas up watten, som slås kok-
hett i fatet, men hälles så mycket på sidan
wid sillen, at det wäl står öfwer henne och
hon flyter; sedan betäckes straxt med et an-
nat fat och lägges en mångdubbel duk der-
öfwer, så at ingen imma går ut, och låter
sillen dermed stå i 2:ne timar, derefter häl-
les watnet wäl af henne, och sedan anrät-
tes på fat och beströs med fint hackad per-
silja, samt litet stött peppar, och ätes di
med olja och ätticka.

Kokad Sill.

Sillen lägges et dygn i watten, hwilket
dir

ömsas et par eller 3 gånger, sedan skiäres hon twärt af, lägges i kalla watnet, och så snart det kokar up, skummas det och lyftes af elden, då brynes limpebröds-skifwor gulbruna på halster, hwilka doppas i sill-spadet och läggas i anrättnings-fatet, sedan hälles spadet wäl af sillen, hon lägges derpå och smält smör slås öfwer henne.

Stekt Sill.

Låt sillen ligga 2 dygn i watten, men ömsas hwar dag friskt; 2 eller 3 timmar för än hon stekes, så trädes hon på en sticka igenom ögonen och hänges at litet skinn-tärkas; då skiäres en liten skårra i ryggen på hwar sill, och stoppas deruti en bit af en rödlök, sedan wältras hon i litet hwetemiöl och lägges på halster som först blifwit hett giordt, och låter henne öfwer frisk eld blifwa gulbrun på båda sidor. Saucen härtil giöres på följande sätt: lägg uti en panna smör och litet lök, låt det brynas tilhopa med en niupa hwetemiöl, slå då litet ättička dertil och låt koka; när sillen är anrättad, silas saucen deröfwer genom durkslag.

Sill *en Robe.*

När Sillen är wattenlagd, på lika sätt som den näst föregående, skinn-tärkad

och

och med lök i ryggen, så smörjes med kalt smör et rent papper, så stort som kan räcka om hwar sill, hwilket swepes nätt om hwar och en för sig, och wikes tilsammans på en sida, så at det sitter tilhopa, derefter stekes de på halster och wändes på båda sidor, samt anrättas uti sina papper. Wil man hafwa sauce härtil, så giöres den på lika sätt som den nästföregående och gifwes på bordet uti en sauce-skål.

At insalta Strömming.

Strömmingen rensas wäl ren, tages utur, sköljes och lägges uti korgar eller sålrißel, så at watnet rinner wäl af; sedan saltas han neder i en tunna eller fierding, helt tätt tilhopa med gnodt salt emellan hwart hwarf, och lägges derpå en botten med sten, at han blir hårdt tilhopa packad.

Marinerad Strömming.

När färsk strömming är rensad, skäres halfwa hufwudet och halfwa stierten utaf, sedan sköljes han, skärras och wältras uti hwetemiöl, som är blandat med litet salt; derpå stekes han wäl gulbrun i pannkaks-pannan med smör: när strömmingen då är kall, lägges han hwarftals uti en kruka med lagerbärs-blad och hel peppar och sedan slås god ätticka derpå. På samma sät-

sätt kan salt strömming inläggas när han först har blifwit wäl utwatnad, men den stekes med god olja eller skirat smör, dock bör det wara god och fet strömming.

At inlägga färsk Strömming.

Rensa strömmingen wäl, skiär halfwa hufwudet af, och skärra honom nätt; lägg honom sedan hwarstals uti en kruka med hel peppar, lagerbärs-blad, salt och några dill-qwistar; slå så mycket winättika derpå, at det synes öfwer honom, och sätt krukan uti en watten-gryta at koka 6 goda timmar; på krukan lägges en talrick af lika widd som des öpning, och en sten eller någon tyngd derpå som håller henne neder; men akta at intet watten kommer i krukan: när han är kokad, så kan han ätas både kall och warm med samma sauce som är på honom.

Strömming i *façon* af *Buding*.

Skiär hufwud och stiert af färsk strömming, fläck honom i ryggen, tag ut alla benen och rensa honom wäl: bestryk en pankaks-panna tiockt med smör, lägg strömmingen hwarstals deruti med skinnsidan nedwänd, men emellan hwart hwarf strös litet riswit bröd, som bestänkes med litet win, litet muskottblomma, fint salt, fint

fint skurne citron-skal och några små smör-skifwor. Men ofwanpå det sista hwarfwet strös åfwenwäl riswit bröd med små tunna smör-skifwor öfwer. När strömmingen så-lunda är inlagd, lägges et tätt läck på pan-nan: låt det med sakta eld öfwer och un-der långsamt stekas, och då anrättningen skal ske, tages han utur pannan med en bred spada, på det han må behålla sin for-me: lägg sedan riswit bröd uti det smöret som blifwer qwar i pannan, tillika med 2 fint hackade anjovisar, låt det på frisk eld upfräsa, slå en slef watten dertil och låt det litet koka, men rör deruti, så at saucen blif-wer samblig, slå den sedan öfwer budingen och krama litet citron-saft öfwer: hwarefter han gifwes på bordet.

Stufwad Strömming.

Skiär halfwa hufwudet af färsk ström-ming, rensa och skärra honom, smörj en castrull med smör, lägg strömmingen hwarftals deruti med riswit bröd, salt, li-tet muskottblomma, peppar och smör, samt några citron-skifwor: slå litet win och mycket watten derpå, at det blifwer lagom sauce, låt honom sedan stå på sakta eld med läck öfwer at stufwas, men en eller 2 gån-ger skakas han om med castrullen, och an-rä-

rättes sedan med stekt strömming omkring.

At insalta Sik.

Sik insaltas på samma sätt som ål, men om hösten tages han up och packas om, då den förra laken afhälles, sedan saltas litet emellan hwarswen och packas åter neder at förwaras uti et kallt rum eller i källaren: när man wil bruka honom, så kokas han i watten och ätes med lök-sauce derpå eller roswor.

At koka färsk Sik.

Sik kokas uti salt watten som annan fisk, och dertil brukas ägg-sauce.

At steka rökt Sik.

Rökt Sik doppas uti swagt dricka, som intet är däskt, och stekes sedan på halster öfwer jämn eld. Dertil giöres en sauce af smör och en nypa miöl, som först fräses tilhopa och sedan slås litet watten deruti, derpå röres til des han kokar up och då giöres smaklig med ättika och litet säcker: observeras, at han mera bör stöda på surt än sött: när fisken är stekt och skal anrättas, så slås åfwanskrefne sauce i fatet, och fisken lägges derpå. Denna fisk kan ock ätas med ättika och wara utan sauce. Böckling stekes på samma sätt och anrättas utan sauce.

At laga Taske-Kråftor.

Kråftorna brytes sönder, men de stora skalen behållas hela, alla benen tagas bort, och alt kiöttet med det feta och råm... men rensas wäl utur, som röres sönder med en tråsked, då det blandas up med rif... wit bröd, smält smör, litet win, peppar och litet muskottblomma: sedan lägges det på de stora skalen och ställes uti pankaks-pän-nor, som derefter sättas uti en warm ugn til des det blifwer gulbrunt, eller ock i spi-sen med låck uppå, samt eld öfwer och un-der. Det observeras: när de äro helt rå-då förwällas de först helt wäl uti salt watten.

Kråftor stufwade i söt miölk.

Kråftorna förwällas och rensas på det sättet: det öfwersta skalet som sitter på kroppen tages af, på stierten skiäres en smal rimsa ända utåt skalet der tarmen sitter, hwilken tages bort; skägget på sp... dorna och de små fötterna skåres ocksa bort; sedan afhugges det yttersta af klona, och skalet ofwanpå dem skåres af, men lagas så, at kiöttet blifwer helt: lägg sedan smör uti en castrull och låt det smälta, rör hwe-temiöl dertil och låt något fråsa tilhopa, slå derpå miölk, och när den kokar up, så lägges kråftorna deruti, litet muskottblom-ma...

ma, peppar och litet socker: då röres omkring och låter något koka til des det blifwer samhligt, sedan saltas det efter smak, och saucen giöres röd med kräftsmör eller rödt pulver af kräftor eller hummer.

At fylla och stufwa Kräftor.

Sedan kräftorna äro förwälda, skalas och rensas de på samma sätt som förut är beskrifwit, men alt kiöttet tages ur stierten, dock bör det understa och skalet på sidorna sittja wid kroppen: tag då något mera kiött til af små kräftor, hwilket hackas wäl fint och blandas up med rifwit bröd, litet söt miölk, 3 a 4 ägg, alt efter myckenheten af kräftorna, något smält smör, litet muskott, peppar, litet sönderskuren persilja, litet socker och salt: detta blandas wäl tilsammans och fylles då både i kroppen samt det skalet som stierten har sutit uti och det stora: så fort man fyller dem, så strykes de öfwer med en fiäder, som är doppad uti hwispade äggehwitor: sedan sättes miölk på elden med litet socker och smör, och när hon kokar up, så lägges kräftorna deruti at koka; miölken bör wara tilräckelig, så at de hafwa godt rum, och låt dem deri koka til des der blifwer en lagom sauce: när kräftorna skola anrättas,

läggas de på fatet och hållas warma, för dan redes saucen af med några äggegulor, at han blifwer samblig, hwilken då saltas och slås öfwer.

Kräft=Smör.

Skalen stötas hel fint tillika med et stycke smör, och lägges sedan uti en järn-gryta hwaruti et stycke smör är smält; låt dermed något fråsa på elden och rör flitigt om, slå sedan så mycket watten derpå at det står wäl öfwer skalen och låt något koka: lyft så grytan af elden, och låt stå til des alt är sjunkit til botten och det röda smöret stannat ofwanuppå; då skummas det utaf, hwilket sedan kan brukas til röda saucer. Af hummer=skal giöres smör på samma sätt.

Petits patés af Kräftor.

Förwäll 2 tiog kräftor uti salt watten, och rensa sedan alt kiöttet utur skalen, af hwilka giöres kräft=smör, men kiöttet hackas helt fint: wispa 3 ägg rätt wäl uti en castrull på elden, och när de blifwa som en tunn gröt, så lyftes castrullen af; lägg dertil alt kräft=smöret, som blifwit af skalen, 2 rå ägge=gulor, det hackade kräft=köttet, litet fint hackad persilja, rifwit muskott, salt och något rifwit bröd, som först bör

wara

wara blött i söt miölk: rör detta wäl tilsammans och lägg det i små former med tårt-deg öfwer och under: sedan gräddas de i ugnen och åtas warma.

Små *Pouppetons* af Kräftor.

Lägg smör i en castrull och låt det litet fräsa med något hwetemiöl, slå sedan kiöttsåppa derpå, samt litet kräft-smör och låt det koka til des det blifwer sambligt, då lägges deruti kräft-stiertar, murklor eller champignoner och något gädd-kiött, som forut blifwit litet förwällt i salt watten och alla benen borttagne; detta altsammans skiäres i små tärningar och låter det litet koka tilhopa med salt, peppar, muskottblomma och fint hackad persilja, som sedan ställes at blifwa kallt: emedlertid giöres en farce af gädda, hwaribland tages litet kräft-kiött, den klappas ut och lägges uti små smorda formar, sedan lägges uti formarna af den kalla ragouen, men ej högre til kanten än at den kan behålla sin sauce, betäck dem med samma farce och låt dem sedan stå i ugnen så länge til des farcen blifwer gräddad, då de strax böra anrättas. När gröna ärter äro för hand, så kunna de ock läggas uti samma ragout medan han kokar, men de böra först fräs-

sas up uti litet smör, och en del deraf hac-
kas fina och blandas uti farcen.

Fin Ragout af Kräftor.

Först förwälles kräftor, sedan skalas stiertar och klor, och giöres kräft-smör af skalen: lägg litet smör uti en castrull och låt fräsa med litet miöl, slå något kiötsaft på derpå och låt koka med kräft-stiertarna; några kokade fisk-fricadeller, som skäras i lika storlek med kräft-stiertarna, och lägg så mycket af kräft-smöret deruti, at det blifwer lagom rödt, samt litet muskottblomma, salt, en liten bit såcker, ingefära och murklor, som först äro upfrästa i smör, låt det koka til des saucen blifwer samblig, så är han färdig; men wil man bruka den til en rätt, så slås ragouen på et litet fat, och när han är något afswalad, så strös der öfwer rifwit bröd och ställes sedan i ugnen tils det får en wacker färg, så kan det anrättas: när ostron äro för hand, så kunna de ock brukas i denna ragout.

Fylda Bröd.

Tag trinda hwetebröds-bullar, så stora som små skårpor, raspa dem runde omkring med et refjärn, skiär sedan et rundt låck ofwanuppå och gräf ut alt inkrämet, men akta noga at det intet går hål på skårpan.

pan: låt sedan de utgråfda skårporna med sina små låck koka uti skirat smör til des de blifwa gulbruna, haf då tilreds en fin ragout af kråftor, på samma sått lagad som den nåstföregående, dock med den skilnad, at kråft-stiertarna skiåras i strimlor, och stora murklor skiåras sönder; deruti kan ock wara östron, men fricadeller slutas ute; når bröden åro kokade lågges den fina ragouen uti dem, hwilken bör wara warm tillika med bröden, som sedan betåckes med sina små låck och anråttas warma på en bruten serviette. Samma slags kokade bröd kunna ock fyllas med stufwade östron om så behagas, åfwen ock en fin ragout af ox-gommar.

Fylda Bröd på annat sått.

Giör en fin ragout af kråft-stiertar, som skiåras i strimlor, lågg deruti smått skuren sparis med murklor, och låt honom blifwa kall; raspa små hwetebröds-bullar med refjårnet och skiår et litet låck derpå, gråf då utur dem, men akta at på yttersta skårpan intet går hål: når ragouen år wål kall så lågges litet deraf i hwar bulla, sedan bestrykes de små låcken i kanten med wispade ågg, så at hwart låck på sin bulla litet fastnar tilhopa, och bindes sedan til

med grof tråd, derefter doppas hwar bulla i wispade ägg, beströs sedan med rifwit bröd, och straxt lägges uti kokande skirat smör at koka, til des de blifwa gulbruna; då tages tråden nätt bort, och bröden anrättas warma på en bruten serviette. De kunna ock bakas i ugnen när man wil spara smöret, men när bröden då äro raspade och det miuka är uttagit, så bestrykes de inuti först rätt wäl med wispade ägg tilika med sina läck, hwarmed de litet böra ligga; sedan lägges den fina ragouen deruti, läcken läggas uppå, och bröden doppas i wispade ägg, samt sättes sedan på smorda bläckfat och gräddas i ugnen til des de få wacker färg och blifwa genomheta.

At stufwa Hummer.

Hummerkiöttet brytes utur skalen, hwilket kastas uti watten, at all saltan samt kalksmaken drages derutur och giöres af skalen rödt smör: sedan lägges smör uti en castrull och låter det fråsa med hwetemiöl och så mycket af det röda smöret, som kan gifwa saucen wacker färg; deruppå slås watten och när det litet kokat och blifwit omrördt, så lägges det wattenlagda hummer-kiöttet deruti, tillika med säcker, litet muskottblomma och peppar, hwilket då

då på sakta eld bör stå at stufwas: något för än det anrättas, slås litet sött win deruti eller ock franskt, men då behöfwes mera säcker, emedan det något bör stöda på den söta smaken: skulle intet saucen wara nog samblig af miölet, så kan litet rifwit bröd läggas uti. Hummer stufwad med miölk giöres på samma sätt, men då tages intet win, och i stället för watten brukas miölk i saucen; af det röda smöret tages efter behag, alt som man behagar saucen mörk eller blek.

At *conservera* Hummer ifrån wintren til Pingst.

Alt kiöttet tages helt utur hummer-skalen, sådan som han tages utur tunnan, och packas hwarftals hårt neder uti en stor glasburk eller rensmakande bytta med smör, som är wäl saltat och miölken uttwättad, och lägges åfwen emellan hummern något hel peppar och lagerbärsblad: när man här af wil bruka, så kan samma smör nyttias, då det först blifwit wäl twättat. Uti deßa skal kan giöras friserad hummer: sättet ses efter der det står beskrifwit.

Dito på annat sätt.

Sedan kiöttet är tagit utur hummer-skalen, lägges det uti godt och starkt franskt

franskt win med litet hel peppar, då käril-let hwaruti det ligger giöres wäl täpt: när denna hummer brukas, bör han först litet förwällas, eljest smakar han för stark af win. Til deßa inläggningar är ganska nödigt at hafwa friskt och god hummer.

Inlagd Hummer med win och ättika.

Hummer-stiertarna klyfwas och tages utur skalen, de stora klona krossas och kiöttet tages äfwen derutur helt nära så af det ej går sönder. När således kiöttet wäl är brutit ur skalen, lägges det hwarftals uti en liten rensmakande fierding med lagerbärs-blad, hel peppar, litet muskott-blomma och salt, om hummren förut är lindrigt saltad, sedan slås fierdingen igen med sin botten, at han blifwer tät, och båras et så stort hål på botten, at deruti kan gå en fin tratt; då fylles så mycket hälften win och winättika uti fierdingen, at det står öfwer hummer-kiöttet, ända til botten, och sedan slarnas hålet wäl igen, så håller han sig en lång tid och kan ätas som han är. Denna hummer kan ock stufwas, när han förut legat litet i watten, och då lägges litet hummer-pulver derpå, så blifwer saucen röd. När fierdingen är öpnad så aktas han wäl och hålles täpt det mästa som giörligit är.

Ut

At giöra Hummer=Pulver.

Jag bara det röda som sitter på hummer=kiöttet, och all råmmen utaf god och friskt hummer, hacka det ganska fint och tårka det uti en bakugn, som ej är för het, men aktas noga at det intet brännes, utan bara står och tårkar, de kunna ock tårkas på en kakelugn: när det är wäl tårt och kallt, stötes det hel fint uti en mortel och sicktas sedan genom et florsickt, och lägges sedan i en bouteille, som kårkas rätt wäl och conserveras uti et kallt rum. Detta pulver kan brukas til klimp uti såppa, som annan hummer=buding, när det upblandas med ägg, rifwit bröd och miölk: deraf kan ock läggas uti saucen då hummer stufwas, så blifwer han röd; men i synnerhet nyttias det til inlagd hummer, emedan der är brist uppå at giöra rödt smör af skalen.

Af Kräftor giöres pulver på samma sätt.

Friserad Hummer.

Det fina kiöttet, som sitter uti de små lederna näst intil de stora klona, tages ut, dertil lägges alt det feta och märgen, som sitter uti skråfwet samt råmmen, hwilket hackas fint och sedan upblandas med litet win, rifwit bröd, litet muskottblomma,

skirat smör och litet säcker, de stora skalen klippas midt i tu och rundas af omkring kanterna, at de få en bättre façon, och den bredaste delen af de stora klonas skal jämnas äfwen i kanten med knifwen: den upblandade maten lägges derpå och sättes sedan på et bläckfat, som är smort med smör: låt dem då blifwa gulbruna i ugnen eller med et tårt-läck, at gräddas i spisen med eld öfwer och under: sedan anrättas på en bruten serviette.

Hummer-Bullar.

Lägg smör uti en castrull och låt det fräsa med litet hwetemiöl, slå något tilräckelig kiöttsåppa derpå och låt koka tillika med hummerkiött och murklor, bägge delarna skurit i små tärningar; lägg och deruti ostron, som skiägget är ifrån rensat, peppar, salt, muskottblomma och röde hummer-smör, som är giordt af skalen: låt det litet koka til des det får god smak, och sätt sedan denna fina ragout at kallna, doch silas först något af saucen ifrån: giör emellertid en farce af gädda med något hummer-kiött och hummer-smör ibland, smörja sedan hålen i munk-pannan wäl med smör och klappa utaf farcen til en dubbel skants tiocklek, som lägges uti munk-pannan i hå-
len

len, så at de wäl betäcka hela rummet; lägg uti hwart häl så mycket af ragouen med des sauce, som kan få rum, och betäck sedan hwart och et med samma farce: låt dem derpå stå i ugnen så länge, at farcen blifwer gräddad; då tages de utur pannan och läggas uti en wid castruli bredewid hwarandra: sedan hältes den saucen uppå som silas ifrån ragouen, och låter dem deruti koka, til des de blifwa wäl utswälda, då de kunna anrättas med saucen öfwer.

At stufwa Ostron.

Då ostrorna äro upbrutne ock skiägget borttagit, lägges de på et fat, tillika med all den saft som är uppå dem, hwilken noga aktas när de upbrytas, sedan later man dem på eldfat stå at stufwas med något färskt smör, litet muskottblomma, peppar och något hwetebröd, som är skurit i tärningar, de röres flitigt om at de blifwa jämt kokade och betäckes med et fat: när de då litet kokat så kunna de anrättas. Den som behagar win derpå, så slås det intet på dem, för än brödet blifwer något utswäldt, och kort för än de skola anrättas; ty om det förr slås på, så blifwa de hårda. Skulle intet ostrorna wara saftiga af sig sielfwa, så kan litet watten slås

der.

derpå, och böra de ej eller längre koka, än allenast de blifwa igenomstyfnade.

At steka Ostron.

Då ostrorna äro upbrutne och skiägget borttagit, så blifwa de liggande i den ena halfwan, hwar och en i sit skal, och stickes med en uddhwaß knif uti skalet genom hwar ostra: sedan lägges på hwar och en af dem en bit färskt smör, litet rifwit hwetebröd, ganska litet muskottblomma och peppar: sätt dem så på halster öfwer frisk koleld at stekas, til des de blifwa litet gulbruna omkring skalet.

Ostron i Pappers-lådor.

Utaf stekta höns eller kalkon-bröst giöres en farce på följande sätt: det bruna skinnet skrädes bort, kiöttet skäres sönder och hackas rätt fint med några ostron ibland, sedan blandas det up med rifwit bröd, 2 ägg, litet muskottblomma, peppar, litet fint hackad persilja, smält smör och salt, hwilket röres tilsammans: då smältes smör som intet är mycket salt, hwaruti lägges ostron tillika med fint hackad persilja och groft stött peppar: låt dem derutі så länge sakta stufwas, til des de blifwa litet styfnade: då giöres små papperslådor, så stora at et kort kan gå neder i bott-

botten, och strykes så denna ofwanstående farce i botten och omkring, i tiocklek som en Riksdaler: sedan lägges af de stufwade ostrorna så många som få rum bredewid hwarandra, och strykes öfwer dem af den öfwerblefna farcen, som der ofwan uppå beströs med rifwit bröd och litet skirat färskt smör, som strykes öfwer med en fiäder, men ej för sparsamt; då sättes lådorna på halster med koleld under, och göras gulbruna ofwanuppå med en röd skyffel, som til sådana saker är god. Sedan gifwas de på bordet medan de äro warma. Den omnämnde skyffelen bör wara guten af en half alns bredd, och 2½ qwarter lång, med uphögd brädd rundt omkring, så at, när han affswalnar, kan läggas glöd uti, och hafwer et långt skaft. Med denna skyffel kunna många brynas på en gång och kan öfwen nyttjas til andra rätter.

Ostron at tilreda i skalet.

Ostrorna och farcen tillagas på samma sätt som det föregående: sedan tages diupa och tunna ostron-skal, som öfwerstrykes med farcen, i samma tiocklek som uti lådorne, der ofwanuppå lägges 3 a 4 ostron, alt efter storleken på skalet, så strykes af farcen öfwer, och sedan betäckes med en

tunn

tunn tårt-deg: då gräddas de i ugnen, som bör wara något hetare under än öfwer, och sist gifwes warma på bordet, at ätas straxt. Ostron kunna ock tilredas uti skalet med samma tårt-deg öfwer, så rå som de äro, när upbrutna ostron först giöras lösa i skalet, och 2 eller 3 lägges tilhopa och derpå strös litet rifwit bröd, muskottblomma, peppar och litet smör; när degen är lagd derpå, så gräddas de i ugnen och anrättas warma. Fisk-farce i stället för tårt-degen kan ock brukas.

Ostron-*Pulver*.

Hacka färska ostron tillika med skiägget helt fint, salta dem wäl med fint salt, och knoda så mycket godt hwetemiöl deruti, at deraf kan bakas tunna kakor, hwilka sedan sättas på papper uti en ugn, som har lagom wärma, at kunna stå til des de blifwa bakade, men intet brända, då stötes kakorna til pulver, hwilket förwaras uti glas-burkar eller bouteiller, som wäl korkas, och sedan ställes uti et swalt rum. Detta pulver gifwer god smak på stufwad fisk, ragouer och äfwen uti stäckfisk-pastay, när det först upblötes i litet söt miölk.

At koka Mußlor.

Låt watten koka up och salta deruti, när mußlorna äro rätt wäl twättade, så läggs

läggas de deruti, tillika med en skalad lök, och låt dem då koka helt friskt med läck, til dess alla äro öpnade och sielfwa mußlan styfnad, så äro de kokade; men om löken då är blefwen swart, så är mig berättat, at någon mußla deribland skal wara förgiftig, hwilka då intet är rådeligit at äta; men befinnas de riktige, så anrättas de på en bruten serviette, och gifwes uti en sauce-skål en syrlig ägg-sauce dertil, som kokas med litet smör, watten, ätticka och ganska litet säcker, samt afredes med ägge-gulor. Det brukas ock at äta dem med ätticka och peppar.

Stufwade Mußlor.

Mußlorna kokas först på lika sätt som de föregående, sedan tagas de utur skalen, då slås et par små slefwar af watnet, hwaruti de kokat, uti en castrull, och lägges dertil litet muskottblomma, peppar, smör och så mycket rifwit bröd, at det blifwer sambligt: när det har litet kokat tilhopa, så läggas mußlorna deruti, at bara litet koka; då skakas wäl om, men kort för än de anrättas, så slås ganska litet win deruti.

Allahanda Fisk-Saucer.

Ostron-Sauce.

Lägg et stycke smör uti en sauce-panna, och låt det smälta, lägg dertil litet miöl och låt fräsa tilhopa; slå litet watten dertil ock rör wäl om: när det kokar up, så lägges en god del ostron dertil samt litet muskottblomma, peppar och et skiedblad franskt win, och då det något kokat och ej skulle wara nog samt ligt, så lägges litet riswit bröd dertil.

Ägg-Sauce.

Uti et stycke smör knådas litet miöl och litet muskottblomma; det samma lägges sedan uti en castrull, tillika med 3 stycken ägge-gulor, litet watten, något citron-saft eller ättická och säcker efter smak, samt citron-skal som äro skurne i fina tärningar; då sättes det på elden och wispas medan det kokar, at det intet får skiära sig. Denna sauce brukas både til stekt och kokad fisk utur salt watten, nemligen gädda, aborrar och laxöringar; men när han brukas til stekt, så kan man hafwa capris uti, om så behagas, dock observeras, at då tages mindre citron-saft emedan caprisen gifwer syra.

Anjo-

Anjovis-Sauce.

Twå eller tre stycken anjovisar sköljes wäl och läggas sedan uti en panna med nästan et qwarter watten: låt dem dermed koka til des benen äro mäst smälta, då lyftes det af elden, at söden litet stannar och benen få siunka, då något mera än halfparten bör wara bortkokat; sedan hälles sakta alt watnet uti en skål och pannan sköljes ren; tag et stycke smör och twätta derutur alt saltet, lägg det uti pannan at fråsa med litet hwetemiöl, men ej brynas, och slå sedan anjovis-watnet dertil med et skedblad franskt win eller något mer, alt efter smak, och litet muskottblomma, rör om at det intet skiär sig, och låt det koka at det blifwer sambligt: skulle saucen ej wara nog mustig, så lägges mera til af det uttwättade smöret, och om han är för tunn, så kan deruti knådas litet miöl och läggas til när det kokar. Denna sauce brukas öfwer gäddor, som äro kokade i salt watten.

Brun *Sauce* til allehanda stekt Fisk.

Lägg smör uti en sauce-panna och låt det blifwa litet gulbrunt, sedan lägges litet miöl dertil och låter fråsa, slå deruti litet watten, litet corinter, som äro rensade, twättade och tårkade med et kläde, li-

tet brun sirap och ätticka alt efter smak; lät det koka at han blifwer samblig, och corinterna wäl utswälda: häruti kan ock brukas capris, om så behagas, och litet skurna citron-skal.

Smör-Sauce på Aborrar och Gädda, som kokas utur salt watten.

Tag et stycke godt smör och twätta saltet derutur, smält det och rör litet hwetemiöl deruti, låt fräsa tilsammans, och slå så några skiedar af fisk-spadet dertil, litet watten som förut är kokat med litet hel kryddepeppar, et litet blad hel muskotteblomma, litet fin skuren persilja, och något fint skurne citron-skal; låt detta koka tilsammans och slå öfwer fisken när han anrättas, af hwilken spadet bör wara wäl afrunnit.

Pepparrot-Sauce til stekt Gädda.

Bryn smör och miöl, och när det är wäl brunt, så slås dertil en jungfru watten, 1 dito franskt win och en half dito ätticka, sedan knådas 8 lod säcker uti en jungfru rifwen pepparrot; när saucen kokat up, så lägges pepparroten dertil, och låt det då koka tilhopa at det blifwer som et mos: Denna sauce slås i fatet, och stekt gädda lägges uppå, antingen hel eller skuren i stycken.

Dito til kokad Gädda.

Låt smör och miöl fräsa tilhopa, slå sedan litet watten dertil, och när det kokar up, så lägges rifwen pepparrot deruti, litet säcker och ättika; låt det något koka tilsammans, och ös det sedan öfwer gäddan, när hon är anrättad, eller haf det uti en skål.

Sauce med Pepparrot af skirat Smör til kokad Gädda.

Låt smöret litet fräsa, men akta at det intet blifwer brunt, lägg sedan rifwen pepparrot deruti och låt henne blifwa genomhet, när fisken är uplagd på fatet, så ös saucen på, strö annan rifwen pepparrot öfwer, och rif muskott deruppå.

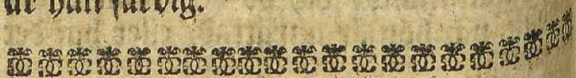
Capris-Sauce.

Låt smör och miöl fräsa tilhopa til des det blifwer litet gulnat, men intet brunt, slå sedan deruti litet watten, rör då wäl om, och när det kokar up, så lägges 2 skiedblad capris dertil och litet citron-saft, låt det koka til des saucen blifwer samblig. Denna sauce kan brukas under stekt fisk.

Tiock Smör-*Sauce* til Lutfisk.

Lägg litet smör och 2 niupar hwetemiöl uti en sauce-panna: låt det fräsa tilhopa

hopa och slå sedan deruti 2 eller 3 skiedblad watten: rör wäl om och låt koka, hwarefter läggas så mycket smör uti, at saucen blifwer tilräckelig och fet; men röres til des smöret är smält och saucen samblig, så är han färdig.



Tilredning af allehanda Trägårds-Saker.

Allehanda slags Kål.

Grön-Kål.

När kålen är wäl rensad och skiölgder, samt ren ifrån sand, som gierna medföljer det späda gröna, som först om wåren wankas, så förwälles han wäl och slås på durkslag; då han är kall, så kramas han emillan händerna at grönskan rinner af, sedan hackas han mycket fin, och under hackningen strös något hwetemiöl på honom: koka då en kiött-säppa af färskt eller salt kiött, med släst eller kiött-kärf, alt efter omständigheterna; om det salta brukas så watnas det wäl ut, at man kan få nyttja alt kiött-säppan; när kiöttet kokat en stund, så tages det up och skrädes, säppan silas och slås åter i grytan

då det kokar up, så lägges kålen och kiöttet uti, samt litet stött peppar eller ingefära, och låter dermed koka: skulle då intet kålen wara samblig, så redes han af med smör och miöl, och när han anrättas, så rifwes muskott öfwer, men saltet rättas efter smak. Först om wåren brukas til kål små nässlor och annat grönt som kommer up, dock aktar man sig wäl för will-örter; när det något lidit på sommaren och mällan wankas, så tages den, men då han brukas så rensas bort alla grofwa stielkar, samt åfwen sköljes och förwälles på samma sätt, som förut är beskrifwit; dock påminnes härwid, at uti all grön-kål bör kyrfwel och antingen pip- eller gräslök wara, men hwarken kyrfwelen eller löken bör förwällas, derföre hackas den för sig sielf och sedan blandas tilhopa; det observeras, at wäl kyrfwel och lök uti grön-kål giör honom god och smakelig.

Stufwad Hwit-Kål.

Utaf kål-hufwuden skrädes bort alla de gröna yttersta bladen och stäcken, och sedan skiäres hufwudet uti små klyftor; då lägges först smör på botten uti den grytan deruti han skal koka, och sedan kålen med litet smör, peppar och muskottblomma om hwart annat; deruppå slås då en god kiött-

såppa, och låter honom koka lyckt med kiöt-
tet sedan det är skrädt, samt fläsk eller kiött-
kårf, til des han blifwer mör, men förtes
sakta omkring ibland, at han blifwer jämt
kokad och ej går sönder: inemot han är ko-
kad, så redes han af med smör och miöl,
litet såcker kan ock läggas uti om så behöf-
wes, och saltas sedan efter smak: härtil
kan brukas salt kiött och fläsk när det blif-
wer utwattnat, åfwen ock kiött-korf, samt
färskt oxe-kiött, alt efter behag: hackad hwit-
kål lägges strart uti kiött-såppan at koka
med kiöttet, när såppan är silad och kiöttet
skrädt, sedan redes han af på samma sätt
med smör och miöl.

Dito Brun Hwit-Kål.

Koka först en god kiöttsåppa af salt kiött, som är wäl utwatnat, fläsk eller swin-refbens-spiäll, kiött-kårf eller färskt kiött, då afskrädes alla gröna bladen på hwit-kålen, hufwudet skiäres sedan uti klyftor, och stäckarna skrädas wäl ut; lägg då först litet smör uti grytan, sedan et hwarf kål och derpå litet peppar, muskottblomma, litet rifwit såcker, om intet kålen är af sig sielf söt, några bitar smör och 2 hela näglickor, således fortfares hwarftals, til des man har så mycket kål uti grytan som åstundas; de

är det då något fett på kiöttsäppan, så skummas det dertil, låt det sedan stå på sakta eld at brynas, men ses noga efter at han ej blir bränd, derföre öses litet af kiött-säppan efter hand uppå och wrides om med en bred fisk-spade, at det kommer ofwanuppå som först legat i botten; ty får ej slås för mycket spad uppå, förän han blifwer jämt gulbrun, sedan kan något mera ökas til, och då lägges kiöttet i kålen at koka, emedan alt kiött som kokar i kål får god smak: när kålen är wäl mör, och man tycker at säppan är för tunn, så redes han af med litet smör och miöl, som först fräsit tilhopa at det blir gulbrunt, men ej brändt: wil man då bruka honom i stället för säppa, så giöres saucen något längre, och ökas då så mycket mera til af kiött-säppan; afredningen rättas då derefter, och muskott rifwes öfwer när han anrättas: då kan ock läggas ofwanuppå cotteletter, fisk-klimpar, kiött-kärf eller et stycke fläsk, hwilket som behagas.

Stufwad Hwit-Kål med Miölk.

Sedan kålen är skuren i små klyfwor och kokad miuk i kort kiött-säppa eller watten med smör, hel peppar, rosenmarin och muskottblomma, så kokas en tunn miölk-

wäl-

wälling med litet säcker uti, hwilken slås öfwer honom; när han dermed en god stund kokat och skal anrättas, så wispas 4 a 6 ägge-gulor, til dem hälles något af säppan som då står uppå kålen, sedan slås altsammans öfwer honom och låter dermed koka up, dock skakas wäl om, at han ej får skiära sig; när man wil hafwa honom röd, så lägges litet kräft-smör uti, något för än han afredes med äggen. Han kan ock garneras med fylda kräftor, fricadeller af fisk eller kiött, äfwen cotteletter, kiött-kärf eller siskon, hwilken sorte som behagas.

Roullade af Kål.

Skräd bort de gröna bladen på et eller 2 kålhufwud, koka dem lyckt med ganska litet watten och något smör; men när kålen blifwer miuk, så tag utaf de yttersta bladen, så hela de kunna blifwa: hacka de innersta rätt fint, och tag et halft stop af den hackade kålen, som sedan upblandas med en half mark fint hackad niurtalg, 8 lod rifwit bröd, som först är blött i et half qwarter söt miölk, 6 ägg, en liten niupa muskottblomma, et halft skiedblad rifwit säcker, och salt: när detta är wäl tilhopa rördt, så skiär de grofwaste stielkarna utur de hela kålbladen, och lägg 2 skiedblad af öfwan-

ofwanstående blandning uti hwart blad: rulla dem tilhopa och linda om hwar roullade med grof tråd, så at fylningen blifwer wäl innesluten: slå emedlertid det spadet, som kålen har kokat uti, tillika med så myc-ket kiöttsåppa eller watten uti en wider castrull, at det nästan kan stå öfwer roulladen, salta det litet, och när det kokar, så lägg dem deruti, och låt dem sakta koka med läck, tils kålen blifwer mör och wäl igenomkokad; men när det då skal anrättas, så lägg roulladen på durkslag, så at alt spadet rinner wäl af, men akta, at de ej blifwa kalla medan nedanskrefne sauce giöres. Lägg något smör uti en saucepanna och låt fråsa med 2 niupar hwetemiöl, slå sedan dertil en god slef af spadet, som roulladen kokat uti och en liten bit säcker, rör wäl om och låt koka: red sedan af med 4 ägge-gulor, et halft qwarter söt grädda: roulladen lägges på anrättnings-fatet, men tråden tages bort och saucen slås öfwer, som ej förgätes at saltas efter smak.

Friserad Hwit-Kål.

Skiär hwit-kål något gröfre än til kål-sallad, låt honom koka med litet kiött-såppa, smör och 2 hela näglickor, til des han blifwer hel miuk: när all såppan är inko-

kad,

kad, så kokas en tiock hwetemiöls-wälling rätt wäl, hwaruti kålen lägges tillika med litet muskottblomma, peppar och salt, och låter honom litet koka; då har man tilredt et fat, som är deg-brädd uppå, hwilken giöres på följande sätt: rör tilhopa 2 ägge-gulor med litet uttwättat smör, watten och miöl, och kasla ut degen, wät fat-brädden med watten och lägg degen derpå, men krusa ut honom nätt; slå litet watten på botten i fatet och låt degen i ugnen få liten styfnad, då tages wäl watnet utur fatet med en swamp eller serviette, och kålen slås deruti; låt honom litet stå til des han får som en tunn hinna öfwer sig, då beströs han med rifwit bröd, hwilket är blandat med litet rifwen ost, som icke är amper, och begiutes sedan med litet smält smör deröfwer, sättes dermed i ugnen, och när han har fått en guldbrun färg, så gifwes han på bordet. Uti denna kål kan läggas kokade fiskon eller kiött-fricadeller, men de läggas uti och betäckas med kål, förrän det rifna brödet strös öfwer.

Friserad Sur-Kål.

Sträfwa sur-kålen, uti en wäl förtennt castrull, med god kiött-sappa, litet muskottblomma, smör och liten bit socker, när

när kålen då är wäl mör och såppan måst inkokad, så slå honom utur, och lägg litet smör uti tomma castrullen, och låt det fråsa med et skiedblad mer eller mindre hwetemiöl, så at det kan blifwa samtligt och lagom sauce, när deruti slås litet söt miölk; då det har kokat tilhopa, så lägg den stufwade kålen deruti och rör wäl om; når det kokar up, så afredes det med 3 eller 4 äggegulor och slås derefter i fat, sedan friseras med rifwit bröd, rifwen ost och smör, på lika sätt som den nästföregående, och ställes i ugnen at få wacker färg.

Sur-Kål.

Koka en god kiött-såppa af wattenlagdt salt får- eller oxe-kiött, swin-rygg, refben-spiäll, fläsk- eller kiött-korf, med något färskt kiött om det finnes: när kiöttet kokar up, så skummas det wäl, och då det något kokat, tages det up och skrädes, såppan silas och slås åter i grytan; när den kokar up, så lägges surkålen deruti tillika med kiöttet och låter det då koka tilsammans: om kiöttet är för salt, så är det bäst at det kokar för sig sielf; men skumma alenast det feta utaf och så mycket af såppan, som saltan kan tåla: inemot at kålen är kokad, redes han af med smör och miöl.

Brun

Brun Sur-Kål at stufwa.

Tag sur-kålen så råd som han är och låt honom en god stund stå at brynas med en god del smör och annat godt skum-fett af färskt kiött, wänd honom flitigt, at det understa ej blifwer brändt, utan at kålen blifwer jämt brun, strö då litet hwetemiöl derpå och rör wäl om: när han då är brun, så spädes han med litet färskt kiött-såppa, låt honom sedan koka med litet humle-skottblomma och litet säcker; men skaka honom om som oftast: om han ej är nog sur, så slås ätticka til efter behag, och saltet bör intet glömmas: när kålen blifwer mör nog är han färdig, och då bör ingen såppa finnas, utan bara som en stufning; då ostron äro för hand, så lägges de uti at litet koka, hwilka gifwa god smak: när kålen anrättas, så kan läggas ofwanuppå antingen en hel fiällad eller diupt skärrad gädda, besprängd med fint salt, i krom satt och stekt i ugnen, men den begiutes som oftast med smör, eller ock lägges derpå antingen fin skon, en rökt kokad oxetunga, fyld gädda, en fricadeller, kokat rökt swin-hufwud, en ten skinka eller annat wackert stycke stek hwilket af deße sorter som behagas. Denna sur-kål kan ock giöras af färsk hwit-kål, när sden örra intet wankas: då skiäres hon

len som til kål-sallad och brynas som den föregående, sedan slås ättika på honom, at han får lagom syra, och när han litet dermed kokat, slås kiöttsåppan uppå och låter honom koka, til des han blir mör.

Sur-Kål med söt grädda.

Lägg en god del smör uti en wäl förtent castrull och kålen dertil, samt litet säcker och muskottblomma, låt honom på sakta eld lyckt stå at stufwas, men ej blifwa brun, och när han tyckes wilja miukna, så slås 2 a 3 slefwar kiöttsåppa derpå, låt då koka til des han blifwer rätt miuk och derpå saltas han efter smak. Ostron kunna ock läggas uti honom. När han skal anrättas, så slås kålen på durkslag, men altas at han ej blifwer kall; den såppan som då rinner af slås åter i castrullen; när hon kokar up, redes hon af med söt grädda eller miölk, 3 a 4 ägge-gulor och litet hwetemiöl, och under kokningen wispas ständigt: när då såppan blifwer lagom tiock, så lyftes castrullen af elden, kålen röres deruti och lägges sedan på fatet, samt rifwes muskott öfwer och garneras då med hwilken sort som behagas, antingen cotteletter, stekt eller fyld gädda, siskon eller fricadeller, som äro skurna i nätta skifwor och litet brynta i smör, så ser det wäl ut.

Pouppeton af Sur-Kål.

Tag sur-kål efter fatets storlek, och låt honom på sakta eld stå at stufwas lyckt en liten stund med et godt stycke smör, rör honom om ibland och akta noga, at han ej blifwer brun, slå sedan kiöttsåppa uppå honom, litet säcker och muskottblomma, och låt koka til des han blifwer hel mint, och måsta såppan inkokad, red sedan af honom med smör och miöl, salta honom efter smak, och om ostron äro til hands, så lägges de uti; när kålen är så wäl kokad, at han ser ut som en stufning, så ställes han at kallna, emedlertid fläckes en gädda af 2 eller 3 marker, hwilken skiäres i stycken så breda som twå twärfinger, men hufwudet tages intet med; då förwälles styckena lite uti salt watten och ställes sedan at kallna; tag då skinnet af dem och wältra både styckena och skinnet uti hwetemiöl, stek dem sedan gulbruna i pankaks-pannan med smör, och låt dem blifwa kalla, förwäll murklor, rensa och fräs dem i smör, giör fricadeller af fisk-farce och skär dem i små skifwor eller nätta strimlor; bryn somliga i smör, och giör sedan en tilräckelig deg på samma sätt som deg under kakor, dock något stadigare, hwilken kaslas ut hel tunn; smörg en castrull med smör och lägg den utkas-

utkastade degen deruti, som bör hänga wäl öfwer bräddarna rundt omkring, stryk fisk-farce på botten och rundt omkring, tiockt som et smalt finger, dock så at ingen öpning blifwer emellan; wät en träsked i watten hwarmed han giöres jämn, och lägg så först et hwarf med kål, derpå et hwarf med de stekta fisk-styckena, stekta och ostekta fricadeller, fisk-skinnet och murklor, samt åter af kålen; på detta sätt fortfares hwarftals så länge något är qwar, eller til des casrullen blifwer full, men lägges hel löst uti at det intet tryckes; med kålen måste både börjas och slutas, åfwen ock wara måsta delen utaf. När alt sålunda är inlagt, så strykes åter farce öfwer, och lagas så, at det räpper wäl tilsammans med den farcen som är omkring, lägg sedan botten derpå af samma deg, wät degen med watten, fäst honom wäl tilhopa med den som hänger öfwer bräddarna, hwilka då wikes up öfwer, och sätt sedan i ugnen at gräddas; men i början när han fått en liten stadga, så stickes deruti med en fin gaffel, och när poupetonen är wäl genomgräddad och skal anrättas, så smetas de små hålen wäl igen med hwispade ägg, och derefter stielpes han på fatet och raspas öfwer alt med et refsiärn; skiär sedan et rundt läck på honom,

och slå så mycket af nedanskrefne sauce der-
uti som kan gå, haf det öfriga uti en skål,
och gif på bordet, om mera sauce behöfwes
när han ätes.

Koka up et och et hälft qwarter sö-
miölk, lägg litet säcker deruti och en bit
smör, red sedan af med 4 ägge-gulor och li-
tet hwetemiöl, och när han är wäl kokad
och samblig, så är han färdig.

Pastay på färsk Sur-Kål.

Skiär hwit-kål, som til kål saltad är, koka
watten med litet bröd-kummin til dess
det får smak af honom, sila det sedan och
låt watnet åter upkoka; då lägges kålen
deruti at allenast få et upsöd, slås sedan på
durkslag, så at watnet rinner wäl af, stu-
wa honom då med mustig färsk kiöttsåppa
smör, muskottblomma, säcker, salt och så
mycket winättica, at han blifwer lagom
sur, och när han då blifwer mör, så ställ
han at kallna; men något af såppan, som
kålen blifwit stufwad med, hälles af och för-
waras til sauce, och när kålen är wäl kall,
så upblandas han med litet rätt söt grä-
da: smörg et tennfat på botten med smör
och lägg kålen deruti, tillika med några
stycken af förwäld gädda i salt watten, af
hwilka både skinn och ben tages bort; lägg

och deruti kokade fisk-fricadeller, färska ostron och champignoner eller murklor: detta lägges om hwart annat, men sist slutes med kålen; sedan lägges et dubbelt läck derpå af tårte-deg, och det öfwersta krusas ut efter behag; men ingendera af deße läcken böra wara tiocka: låt dem skyla brädderna, hwilka wåtas med watten, och klappa degen fast derwid, så smälta de intet; sätt det sedan uti en lagom warm ugn, och när det blifwer fullgräddat och skal anrättas, så kokas den sappan up, som hälldes af den stufwade kålen, hwilken då afredes med ägge-gulor, några skiedblad söt grädda och twå nupar hwetemiöl, så at hon intet blifwer för tunn, och salta henne efter smak. Et läck skiäres då på pastayen och slås så mycket af saucen deruti som får rum; lyft warligen up inuti honom, så at saucen kan rinna neder; skulle då intet altsammans gå deruti, så slås den öfriga uti en sauce-skål, men läcket lägges på pastayen igen.

På samma sätt kan lagas pastay af sur-kål, men den behöfwes intet at förwällas, ej eller slås deruti någon ätticka, om kålen är nog sur af sig sielf.

Hackad Blå-Kål.

Rensa ifrån blå-kålen alla grofwa stielkar och ståckar, hacka honom mycket

sin, och koka honom sedan uti åfwen sådan kiöttsåppa, som förr är beskrifwit om gröna kål; men när kålen lägges i grytan, så ri-wes på et refjärn något morötter och rö-beror, som förut blifwit wäl skrapade, hwil-ka läggas i kålen; dock tages mindre röbe-tor än morötter: til et stort kok äro 2 hän-der fulla altnog, dertil lägges ock litet pe-par och ingefära; om kiöttspadet inte är wäl fett eller mustigt, så lägges et stycke smör dertil, emedan all kål fordrar mustigt och fett spad. Inemot kålen är kokad, redes han af med smör och miöl: skulle man tycka, at han smakar något kärf, så kan ock en liten bit såcker läggas deruti; dock ej mycket at han blifwer söt, och salta sedan efter smak; men när han anrättas, så ri-wes muskott öfwer. Blå kål kan ej bry-kas om hösten, för än han fått några frost-nätter; ty elsjest är han seg: om man ju kan taga honom medan han är hel styf af frost, så är han bäst, och då hacka honom så frusen som han är. Den som behagar hafwa ståckarna med uti kålen, så skrädas de ifrån stielkarna och göres jämna, men ej skalas: de kunna ock klyfwas eller ba-was hela och läggas tillika med kålen uti at koka: åfwen ock först förwällas och se-dan skalas och brynas i smör, när de färdiga äro

åro wältrade i litet miöl, och dermed garnera kålen.

Stufwad Blå-Kål.

Ifrån blå-kålen rensas alla grofwa stielkar, men aktas at det blifwer hela blad; är det då kallt i wädret, så sköljes han och hänges ut at frysa öfwer natten; sedan kokas en god kiöttsäppa med fläsk och kiött-kärf, lägg et godt stycke smör uti en wider castrull, tillika med litet muskott-blomma och låt fräsa; slå af kiött-säppan dertil, och när det kokar så lägg kålen deruti samt litet säcker, och låt det på jämn eld stå at koka med täpt läck, kålen wändes om en gång med en bred fisk-spade, at han ej går sönder, och när han är kokad så slås han uti et fat; lägg åter igen et stycke smör uti castrullen och låt fräsa med twå sked-blad hwetemiöl, häll all säppan af kålen deruti och öka til litet mer af kiöttsäppan, om den förra är för kort: när detta då kokar up, så föres kålen deruti, låt det sakta stå at stufwas och salta efter smak. Observeras: at han altid bör koka med läck och skakas om som oftast; det får ej wara lång säppa, utan hel jämn med kålen, at han behålles hel. Häruti kan wara castanier eller blå rußin om så behagas; när kålen anrättas, så riswes muskott öfwer, ofwan

uppå kan läggas et rökt swinhufwud, en hel kiött-kärf, rökt oxetunga eller cotteletter, hwilket som är til hands.

At stufwa Blom-Kål med och utan miölk.

Kålen rensas ifrån alla blad, at bara blomman blifwer qwar: om det är stora hufwuden, så klyfwas de i tu i lagom stycken, då förwälles han uti upkokat watten til des han blifwer miuk, och sedan slås på durkslag, at watnet rinner wäl af, då lägges et stycke smör uti en castrull och låter smälta, dertil röres litet miöl och låtes fräsa, sedan slås söt miölk uppå och wispas at det intet klimpar sig; när det kokar up, så lägges kålen deruti, litet muskottblomma och peppar, låt honom sedan litet koka, men salta efter smak, så är han färdig. På samma sätt stufwas han med watten eller god kiöttsoppa, men då tages drygare del smör, och när han då skal anrättas, så redes han af med 2 a 3 ägge-gulor, rifwes muskott öfwer och garneras med hwad som hälst behagas.

Blom-Kål med söt Grädda och Ost.

Rensa blom-kålen på lika sätt, som näst förut är beskrifwit; lägg honom uti et kiäril at koka, som är täpt läck uppå och så

så mycket kallt watten uti, at det står jämt med och intet öfwer kålen; låt honom koka lyckt med litet smör, en liten bit säcker och litet muskottblomma, til des han blifwer wäl miuk och då tages han up; lägg i samma kiäril, som han kokat, et stycke smör och låt det smälta, lägg dertil litet miöl och låt fräsa; slå deruti den sappan, som kålen kokat med, och litet rätt söt grädda, och låt koka up; men wispa eller rör uti at det ej klimpar sig; då lägges kålen dertil och litet rifwen ost, som är god; låt sedan litet stå och sakta koka, men omskakas som oftast och saltas efter smak: när han anrättas, så rifwes litet muskott öfwer och sedan garneras med hwad som behagas.

Blom-Kål med Kräft-stiertar.

Sedan blom-kålen är rensad och förwäld, så stufwas han lyckt med kort kiött-sappa, et godt stycke smör, litet muskott-blomma, peppar och salt; stufwa kräft-stiertarna för sig på det sätt som kräftor stufwas med söt miölk, och giör det samb-ligt med kräft-smör och hwetemiöl, men saucen bör wara kort; när det skal anrättas, så slås kålen på et durkslag och kräft-stiertarne på et annat; slå sedan bägge saucerne tilsammans, red af med några ägge-

 gulor,

gulor, at det blifwer sambligt, och salta efter smak; lägg kålen midt i fatet, häll saucen öfwer och garnera med kräft-stiertarna rundt omkring: med klorna på kräftorna kan ock garneras, men de böra förut wara rensade på det sättet, at skalet skiäres nätt af på den tiocka ändan, så at de behålla den röda färgen innanföre: rif sedan litet muskott öfwer. I brist af kräftor kan ock hummer brukas.

Grènad af Blom-Kål.

Rensa blom-kålen ock skär honom på det sättet, at det blifwer af hwarje del som et litet kål-hufwud, men låt stäckarna blifwa korta, och förwäll honom sedan, så at han blifwer nästan fullkokad: smörg en castrull eller pouppetons-forme med kallt smör, och betäck honom i botten med tunna fläsk-skifwor: sätt kålen med blom-sidan neder, wänd rätt tätt tilhopa på fläsket, den ena klyftan bredewid den andra, til des castrullen är satt rundt omkring, så at det blifwer som et rum midt uti: haf då tilreds en tilhopa hängande farce af rått kalfkiött eller fisk, hwilken strykes i det rummet på kålen af en dubbel slants tiocklek, sedan bestrykes det med hwispade ägg, på det kålen intet faller neder: haf då tilreds

en famblig ragout, antingen af höns, fogel eller ungt lamkiött, hwilket hugges i små stycken, men är ragouen af kramsfoglar, så kunna de wara hela, åfwen små unga kycklingar eller mycket unga dufwor: när denna ragout är kall, så lägges han tillika med sin sauce uti det med ägg smorda farce-rummet, och sedan strykes öfwer af samma slags farce, dock något tiockare än den på sidorna, hwarmed han tilhopa fästes; sedan lägges fläsk-skifwor och bultade kalfkiött-skifwor deröfwer, eller et smordt papper och sedan gräddas i ugnen; men när det litet stynat ofwanuppå, så stickes der et hål, hwarest imman kan gå ut när det börjar at koka, och när det då blifwer fullkokat, så fästes det stuckna hålet tilhopa med en liten bit bröd, som däppas i hwispade ägg: då det i ugnen blifwit samman-fäst, så stielpes grenaden på fat, men fläsk-skifworna tagas bort, samt aktas noga, at han intet går sönder, så at saucen rinner ut. På samma sätt kan giöras af hwit-kål, men då skiäres den i klyftor, som åf-wenwäl förwällas först; men watnet bör wäl rinna af denna så wäl som blom-kålen, förän den inlägges i formen. Det obser-veras: at ragouen som här til brukas har god smak; när ostron äro för hand, kunna de läggas deruti.

At

At stufwa *Portulaka.*

Tag alla bladen tillika med de små fina stielkarne af portulaken, skräd bort fröet, skiölg och förwäll honom, och slå honom sedan på durkslag, at watnet rinner wäl af; lägg smör uti en castrull och lät det fräsa med litet miöl, slå litet win och watten dertil och lät koka; lägg den förwällda portulaken deruti, tillika med en näfwa corinter, litet muskottblomma, peppar, litet säcker, och salta efter smak; men när portulaken är kokad och skal anrättas, så redes han af med 3 a 4 ägge-gulor, alt efter myckenheten af satsen. Den som behagar kan garnera honom med hwetebröds-strimlor, som äro brynte uti smör, cotteletter eller kiött-bullar, med hwilka alla gröna rätter kunna garneras.

At stufwa Spenat.

Ifrån Spenaten rensas alla grofwa stielkar och skiöljes wäl ren; sedan förwälles han, slås på et durkslag och kramas wäl utaf; när han är kall så strös hwetemiöl på honom och hackas något; då lägges smör i en panna eller castrull at smälta, och den hackade Spenaten deruti, och låter litet fräsa, men röres flitigt om och aktas at det intet blifwer brändt; slå så wäl-

watten uppå och låt koka med litet peppar, muskott och salta efter smak: om han är för tunn när han skal anrättas, så kan han med ägge-gula redas af; den som behagar kan ock lägga förlorade ägg ofwanuppå, sedan Spenaten är lagd på fatet, eller ock hårdkokade, som äro hackade eller skurna i klyfter. Med stekta bröd-strimlor i smör kan ock denna rätten garneras. Wil man stufwa Spenat med miölk, så tages den i stället för watten och förfares på samma sätt. Til garnering brukas ock ägge-röra på Spenat eller Syra.

Fyld-Spenat.

Man tager Spenat, och rensar ut alla grofwa stielkar, samt skölier honom sedan, då förwälles han, slås på durkslag och kramas wäl watnet utur; derpå hackas han hel fin, och blandas då i den hackade Spenaten 3 a 4 ägg, alt efter myckenheten af det gröna, 2 skiedblad söt grädda eller miölk, 3 skiedblad smält smör, litet socker, muskottblomma, salt och riswit hwetebröd, så stadigt, at man tror det kan hålla tilhopa, dock intet at det blifwer för hårdt: tag sedan stora oförwälda Spenatblad, doppa dem uti kokande watten, så äro de sega, lägg af ofwanskrefne smet deruppå

uppå och rulla den tilsammans; skulle intet stora blad finnas, så kan man lägga 2 a 3 litet in på hwarandra, och derpå lägga smeten och så rulla tilhopa, at det ser ut som små korfwar: smörg et stort tennfat rätt wäl med rätt smör, och lägg deße små rullar deruppå; när altsammans är ihoprullat och fatet är fullt, så slås litet söt grädda eller miölk deruppå och sättes fatet på fyrfat, at låta dem der sakta stufwas med läck öfwer, at de blifwa genomkokta, sedan läggas de up med en bred knif eller pankaks-spade och läggas på det fatet som man wil hafwa på bordet, samt ätas warma.

At stufwa Syra.

De grofwa stielkarne rensas wäl ifrån Syran, hwilken sköljes och förwälles uti mycket watten, samt sedan slås på durkslag; om hon är mycket sur, så sköljes hon af några gånger uti annat watten, och när då watnet är wäl afrunnit, så strös miöl på henne och hackas på samma sätt som Spenaten, och sedan åfwen stufwas uti smör samt slås watten uppå, at koka med litet muskottblomma, peppar och salt efter smak; hon kan ocksä afredas med en äggegula, när hon anrättas, och på samma sätt garneras med både ägg och bröd, som Spe-

Spenat; men Syra går intet an at stufwa med miölk. När miölet strös på både Syra och Spenat, bör det ej tagas för litet; ty då skiljer sig det gröna ifrån watnet, ej eller får man wara för mycket sparsam på smör; ty alt grönt tål och fordrar det samma.

Stufwad Syra med Ägg och grädda.

Sedan Syran är rensad och förwälld, som förut är beskrifwit, så hackas hon litet och strös litet miöl uppå, låt henne sedan fräsa rätt wäl i smör, red så af henne med grädda och ägge-gula, at saucen blifwer lagom lång och tiock, litet salt, muskott och peppar lägges uti, och så snart hon är afredd, bör hon anrättas.

At stufwa gröna Ärt-skidor.

Tag så mycket skal lösa ärt-skifwor som behagas och rensa bort snaser, som sitter på den ena ändan, på det sättet, at då man bryter af, så lagar man at det på båda sidor af skifwan följer med som en tråd, emedlertid sättes watten på elden, och då det kokar up, läggas de rensade skifworne deruti, litet sönderskuren persilja, litet smör, peppar, litet meiram och en bit socker: låt dem koka til des de blifwa miuka, då slås de utur kiärillet hwaruti de kokat,

kat, och lägges i samma kiäril et stycke
smör, hwilket fräses med litet miöl så myc-
ket, at saucen deraf kan blifwa lagom tiock,
slå sedan ärt-skifworna med des sauce der-
til, och låt dem sedan smått kokas; skaka
som oftast om och salta deruti efter smak;
äro ärterna söta af sig sielfwa, så kan säcker
sparas. På samma sätt stufwas utsprita-
de ärter.

Sprit-Ärter med Kräft-stiertar.

Tag så mycket spritade ärter som beha-
gas, och lägg dem uti upkokande wat-
ten och dertil en liten knippa persilja: uti
samma knippa sättes en liten qwist mej-
ram, något smör, låt dem dermed koka
til des de blifwa miuka; emedlertid för-
wälles et eller twå tiog kräftor, och på dem
skalas stiertarne och de största klona, och af
skalen giöres kräft-smör; när ärterna äro
miuka, så slås de utur sitt kiärl och kräft-
smöret lägges deruti, samt litet miöl der-
til; låt det fräsa tilhopa, men ej brännas,
slå då ärterna dertil med des sauce, men
persilje-knippan tages bort; de skalade
kräft-stiertarna och klorna lägges deruti,
och låter dem dermed stufwas tils ärterna
blifwa lagom kokta, samt saltas efter smak;
om det intet är nog fett, så kan ökas til
med

med litet färskt smör, och när de anrättas, så riswes muskott öfwer.

Gröna Ärter med grädda.

Ärterna spritas och sättas på elden med et godt stycke smör, när de deruti blif- wit genomheta, så slås litet watten derpå; emedlertid de blifwa kokade, lägges på dem förwälda murklor, litet sönderhackad per- silja och ganska litet mejram; när de skola anrättas, redes de af med söt grädda och 3 à 4 ägge-gulor, at säppan blifwer samtiock, och saltas efter smak; rif litet muskott öf- wer och garnera med hwad som behagas.

Dito med Fläsk och Sallade.

Skiär fläsk i små tärningar och stek det wäl i en pankaks-panna; sila fläsket i en castrull, lägg dertil smör och låt fräsa up; lägg sedan utspritade gröna ärter der- uti och upkokat watten, at det står öfwer dem, skiölg et sallads-hufwud, skiär det smått och lägg til ärterna; låt dem koka med en liten bouquet af persilja och en gwist deruti af mejram: när de äro koka- de, saltas de efter smak; bouquetten tages bort och då böra de hafwa kort säppa; när de anrättas, så redes de af med 3 à 4 sked- blad söt miölk och 3 ägge-gulor. På fatet riswes muskott öfwer.

Ät

At fylla Hufwud-Sallade.

Tag så många hufwuden som behagas, och skräd af de yttersta bladen; de för-
wällas uti watten, at de blifwa miuka,
men watnet får ej koka för hårdt, at de yt-
tersta ej gå sönder; slå dem sedan på durk-
slag, at watnet rinner wäl af, och gräf der-
på ut de inre bladen, dock så, at de ytter-
ej gå sönder; hacka det utgräfna rätt fin
och blanda dem up med litet muskottblom-
ma, säcker, 2 skiedblad miölk, 3 a 4 ägg,
rifwit bröd, 2 a 3 skiedblad smält smör och
salt, alt efter myckenheten af salladen: fyll
detta sedan uti de bladen, hwarifrån det är
uttagit, bind med en tråd ofwantil, och no-
danföre måste stäcken hålla dem tilhopa
sätt emedlertid en stor castrull på elden med
watten, och när det kokar up, så lägges de
fylda hufwuden deruti; watnet bör då
wara mer, än det knapt står öfwer dem,
och castrullen måste wara så stor, at de ej
ligga uppå hwarandra: lägg läck öfwer;
och när de äro kokta, så red af saucen med
smör och miöl, at det blifwer lagom tiock,
slå dertil några skiedblad franskt win, at
det smakar af winet; äfwen ock litet säcker,
muskottblomma och salt: sappan måste ej
wara för läng: ty kan man läta henne ko-
ka utan läck, så kokar hon något bort; der-

detta får intet röras med sked eller slef; ty då går det sönder, utan allenast hålla i skaf- let och skaka omkring som oftast; när han skal anrättas, tages tråden bort och lagom sauce öses då öfwer, samt aktas wäl, at de komma hela på fatet.

Sallade på annat sätt fylld.

Tag stora sallads-hufwud, skiölg dem wäl, förwäll dem litet i watten och slå dem sedan på durkslag; när de äro kal- la, så skräd af de bladen, som äro mäst grö- na, och fyll emellan de qwarsittjande bla- den med kiött-farce; linda om med grof träd, at fyllningen intet går ut, derföre får intet läggas för mycket af farcen: sätt sedan hwart hufwud rätt up bredewid hwart annat uti en wider castrull, och slå kokhet kiöttsåppa derpå, så mycket, at det står nästan öfwer dem; laga så, at de straxt komma at koka sakta, och lägg derpå litet muskottblomma, rifwit bröd, salt, smör och litet win; när de anrättas, tages tråden bort, men saucen redes af med ägge-gulor och rifwes öfwer med litet muskott.

At stufwa Sallade.

Af sallads-hufwud skrädes de gröna bla- den bort, sedan förwälles hufwuden wäl uti watten och slås på durkslag, at wat-

net rinner wäl af; lägg då et godt stycke smör uti en castrull och något watten, litet muskottblomma, riswit bröd och litet socker, låt det koka up, och då lägges den förwällda salladen deruti; låt honom sakta koka til des han blifwer mör, då slås franskt win deruppå, så mycket, at han smakar syrlig och saltas efter smak; laga at han blifwer samblig af det rifna brödet, skaka honom som oftast om med castrullen; men rör honom intet för mycket med skeden, at han går sönder: när han anrättas, kan han garneras med siskon, som först äro kokade med watten i pankaks-pannan, och då watnet är afkokat, litet brynde; sådane siskon kunna äfwen brukas på stufwad Spenat, Syra och gröna ärter. På samma sätt stufwas insyltad hufwud-sallade, när han först är wäl utwattnad.

Sallade stufwad med miölk.

Skräd de grönaste bladen af hufwud-salladen, och förwäll honom wäl i watten, sedan slås han på durkslag, at watten rinner wäl bort, lägg smör uti en castrull med litet hwetemiöl och låt fräsa; slå så mycket söt miölk derpå, at det blifwer lagom sauce: när det kokar, lägges salladen deruti med litet muskottblomma och peppar;

par; låt honom så stufwas tilhopa, och salta efter sinak när han anrättas.

Sallade med Skinka.

Salladen rensas och skiöljes, sedan lägges han uti upkokat watten, och när han då kokar up, så slås han på durkslag och kramas wäl watnet utur honom; slå då kiöttsåppa eller watten deruppå, och lägg et stycke af en spiken skinka uti med litet muskottblomma och smör: när han är kokad, redes han af med 3 a 4 ägge gulor, alt efter myckenheten af salladen. Man kan ock på samma sätt laga portulaka.

Glasserade Äplen.

Skala 18 äplen och skär ut, at en skifwa blifwer på hwar ända och som en smal stock emellan; af det utskurna rensas alt skinnet bort, som hörer til kärn-huset, och det öfriga kokas til mos med wäl säcker, at det blifwer hårdt; tag så 2 näfwar söta mandlar och 5 stycken bittra, skala och stöt dem rätt fina, blanda då moset och mandelen tilsammans, och formera således detta tilhopa blandade moset emellan de twå skifworne, at det ser ut som et äple; men det observeras, at på äplena bör wara stielkar; wispa 5 ägge-hwitor med wäl säcker och godt hwetemiöl, at det bär sig; stryk

det öfwer äplena med en fjäder, och sätt det i en lagom warm ugn; när det stått en stund, tages det ut och späckes med sönderskuren succat och mandlar i strimlor, sedan smetes de åter öfwer med samma ägge-hwitor och föres i ugnen: således fortfares 3 gånger och gräddas emellan hwarje gång, och sedan anrättas.

Canderade Äplen.

Tag så många friska äplen, som det behagas stort fat til, de skalas och urgräfwas kärn-huset med en siskon-forme eller uddhwaß knif; smält en god del smör, och rif en hop hwetebröd, samt något riwit säcker, blanda brödet och säckret tilsammans, samt fint stött canel; doppa så de skalade äplen uti smöret och wältra dem sedan uti det tilhopa blandade brödet; klappa det wäl fast wid äplena, smörg et förtent kåppar- eller bläck-fat och sätt dem uppå, för dem uti en lagom warm ugn, och när äplena blifwa miuka är det färdigt. De kunna ätas både warma och kalla.

Äpel-*Compot*.

Tag Borstockar eller andra små löskoketa äplen, skala dem efter längden, så gå de intet sönder, och tag kiärnhuset utur med pipan på en tratt eller med en smal knif

knif, at det blifwer et hål igenom åplena, och så fort de skalas och rensas, så kastas de i watten: när så mycket åplen äro på detta sättet handterade, som man åstundar, så kokar man en tiock sirap af såcker och watten, som bör wara så hård, at när man tager honom emellan fingren, han då trådar sig; men under kokningen så skummas han wäl; när nu sirapen är hård och klar, lägges åplena deruti, och då låter man dem sakta koka, til des de blifwa klara: härtil måste brukas en stor och wid castrull, at de intet ligga på hwarandra; så snart de äro klara på den underliggande sidan, så wändas de warligen om med en silfwer-sked, och så fort man ser något blifwa klart, tages det up; när således alla äro klara, läggas de på det fatet man wil hafwa dem, och öfweröses med den öfriga sirapen. Den, som behagar dem röda, kan slå litet barbaris-saft eller kiörsbärs-saft uti sirapen hwarest åplena koka: om man giör halfparten röda, och andra hälften hwita, kan det ena slaget läggas på den ena sidan i fatet eller ock utomkring, hwilket man hälst tycker om. Det observeras, at sirapen intet slås öfwer förr än de äro kalla, och bör han då wara som et gelé. Wil man garnera det med krusade citron-

skifwor, så ser det wäl ut. Om kiörsbärssaft brukas, så må de ej kokas uti förtent, utan i malm- eller hälst sten-kiäril; emedan färgen skämmes af förtenningen.

Påron-*Compot.*

Tag så många påron som behöfwes til storleken af fatet, lägg dem i kalla watnet och koka dem i et koppar-kiäril til des de bliwa miuka, sedan skalas de, och emedlertid kokas en tiock sirap af säcker, barbaris-saft och litet watten, som skummas rätt wäl; när densamma är så tiock, at han trådar sig emellan fingrarna, så lägges påronen deruti; så snart de äro klara på den undre sidan, wändes den andra nederåt; alt efter som de få sin rätta klarhet, tagas de up: således fortfares til des de äro alla lika: om sirapen är så tunn, at han ej kan stadna på påronen, så kokas han liter tilhopa; då läggas de up på fatet och sirapen hälles öfwer, som bör wara kall och lefweraktig: om man wil hafwa dem hwita, tages intet barbaris-saften. Deße kunna ock garneras med utkrusade citron-skifwor.

Pommes Couverts.

Äplen skalas och kiärn-huset båras ut med sprits-pipan, men aktas at de ej gå

gå sönder, sedan lägges de uti watten, så fort de blifwa färdige; när de sålunda äro tilredde, så mycket man wil hafwa, så kokas de med knapt watten, litet säcker, twå små bitar hel canel och det gula skalet, tunt skalat af en citron; när de då blifwa miuka och alt spadet är bortkokat, läggas de på det fatet man wil hafwa dem, och när de äro kalla, wispas 6 a 4 ägge-hwitor til hårdt skum, och då skummet är wäl hårdt, tages 2 a 3 skedblad rifwit säcker dertil, derefter wispas ock något; sedan strykes skummet i hast jämt öfwer äplena, och strös litet fint rifwit säcker öfwer och sättes straxt uti ugnen, när det blifwer litet gulaktigt, så är det färdigt.

Beignets des Pommes.

Tag stora Bärstäckar eller Renetter, skala och skiär dem midt i tu, då kärnhuset tages bort; sedan lägges de 2 timar uti franskt bränwin, med några små bitar hel canel, derpå wältras de uti hwetemiöl, och kokas uti skirat smör, til des de blifwa gulbruna, då tagas de up och strös fint säcker öfwer dem samt glasseras med en röd eldskyffel. De kunna ock brukas utan glassering.

Äplen på annat sätt.

Äplen skalas och kärn-huset tages utur

med en sprits-pipa och lägges strax i wat-
ten; sedan slås de uppå et durkslag, och
låter watnet rinna wäl af dem; blanda til-
sammans säcker, fint stött canel och rifwit
bröd, som är sållat genom durkslag, och
dappa dem derpå i 2 wäl wispade ägg; då
wältras de uti det tilhopa blandade brödet
och säckret; haf då tilreds et förtent och
wäl smordt bläck- eller koppar-fat; sätt de-
plena derpå och låt dem stå i ugnen eller
spisen, med eld öfwer och under, til des de
blifwa miuka, men ej brännas. Desse kun-
na äfwen glasseras, om så åstundas, på sam-
ma sätt som de nästföregående.

Pommes en Robe.

Äplen skalas och afskiäras en tiock skif-
wa på den ändan qwisten sitter, sedan
gräfwes kiärn-huset nätt bort, så at de ej
gå sönder, fyll dem sedan med fin skuren
succat och insyltade pomerans-skal, som
är blandadt med något rifwit säcker, och
lägg den afskurna skifwan uppå; däppa
dem sedan uti en smet af en ägge-hwita, 3
skedblad miölk och et skedblad hwetemiöl;
smörg et förtent koppar- eller bläckfat med
skirat smör och sätt dem deruti, så fort de
äro däppade; låt dem blifwa hel miuka
stekta i ugnen, men aktas wäl, at de ej gå
sönder

sönder eller förlora sin forme, och när de blifwa miuka ställas de at kallna; hwispa emedlertid äggehwitor til et hårdt skum; när äplena äro wäl kalla, så stryk af skummet öfwer hwart äple för sig, men icke under dem: det är ej eller nödigt, at det strykes slätt, allenast de blifwa betäckta; sätt dem åter i samma fat igen, hwilket först är beströdt med stötta hwete-skårpor, strö sedan riswit och sicktat säcker öfwer äplena, och låt dem uti ugnen så stå til des äggehwitan blifwer torr och litet stöter på gulaktigt, så äro de färdige, och kunna då anrättas både kalla och warma. Det observeras: när deße äplen sättias andra gången i ugnen, så bör han intet wara mycket warm.

Fylda Win-Äplen.

Skira saltet ifrån 8 lod smör, rör det sedan tilhopa med twå skedblad riswit bröd, slå dertil 2 skedblad söt grädda, 4 wäl wispade ägg, en näfwa skalade och fint stötta mandlar, 2 stora skalade och rifna äplen, något smått skuren succat, litet fint stött canel, litet cardemommor, et skiedblad spanskt eller annat sött win, säcker, at det blifwer lagom sött, och riswit bröd, at det blifwer något tiockt; skala stora äplen och skiär en skifwa af på den ena ändan til läck,

gräf

gräf utur dem, men akta at de inter gå sönder, smörg sedan inuti med en fjäder, som är doppad i et hwispat ägg, fyll ofwanstående blandning deruti, lägg läcket öfwer, och koka dem sedan i hälften sött win och watten med hel canel och säcker; men härtil tages så stort kiäril, at de intet ligga på hwarandra och at winet står öfwer dem: så fort de blifwa miuka, så läggas de up på fatet; när alla äro uplagde, så slås säppan öfwer och den hela canelen tages bort. Den som behagar, så kan säppan afredas med 2 ägge-gulor, förän hon slås öfwer äplena.

Fylda Äplen med Sylt.

Små äplen skalas och kiärn-huset tages bort med en uddhwaß knif eller sprits-pipa, men aktas at de ej gå sönder; giör en god tårt-deg och kafla honom så tunn som en dubbel slant, skiär deraf fyrkantiga bitar, så stora at de kunna betäcka et äple, och fyll äplena med hwad som behagas, antingen pomerants inkram, kiersebärs-kiött, som är wäl sött giordt med säcker, insyltade hallon eller corinter, blandade med säcker och canel, lägg sedan et äple uti hwar degbit och täpp wäl tilhopa, låt dem sedan i ugnen wäl gräddas, så äro de färdiga.

Äple-

Äple-*Pastay.*

Twätta saltet utur 12 lod smör, och arbeta det sedan tilsammans med så mycket godt hwetemiöl, at det smålar sig, derefter slås deruti tre ägg och tre skedblad watten, som med en trä-sked mycket wäl sammanröres, så at degen ej blifwer klimpig; sedan in-arbetas allenast så mycket miöl, at degen kan wäl handteras på bordet och utkaslas så tiock, som en enkel slant; samma utkaslade deg lägges helt jämt uti en castrull eller krusig poupperons-forme, så at ingen skrynka blifwer, hwarpå afskalade och i twå delar skurne äplen, hwaruti kärn-huset är bortragit, läggas deruti helt tätt tilhopa hwarftals med tilräckeligit säcker, litet fint stött canel, jämte några små skurne citron-skal; hwarwid bör i akttagas, at äplenas runda sida nedwändes wid inläggningen, och när de på sådant sätt äro inlagde, öfwertäckas de med et läck af samma deg, dock något tiockare än som på sidorne, hwarmed de mycket wäl sammanfästes, så at det blifwer helt tätt, och aldeles ingen öpning derpå, hwarken öfwer eller under; sedan gräddas han i ugnen 2:ne timars tid: när då anrättningen skal ske, stielpes pastayen på fat och skiäres deruti et litet läck, hwarefter nedanskrefne

sauce

sauce dertil slås. Tag en liten bit uttwättat smör, låt det smälta, och lägg sedan dertil en liten niupa miöl, rör det om, när alt fräsit tilhopa, så slå dertil en jungfrumått watten och lika mycket franskt win, jämte säcker efter smak, låt det litet koka och rör det om, at det samlar sig, och red det sedan af med en ägge-gula; när då kokningen gådt för sig, så lyft kärillet af elden, rör deruti, til des starkaste hettan är borta, och slå så den kokade saucen uti pastayen.

Päron-*Pastay.*

Tilredes på samma sätt, som äple-pastay; men til saucen kan tagas et skedblad barbaris-saft, i stället för en jungfrumått franskt win; dock tages då mera watten: eljest kokas saucen på lika sätt, samt med ägge-gulor afredes, som til äple-pastay förberördt är.

At steka Äplen på fat.

Uti äplena stickes här och där med en gaffel, och sedan lägges de på et silfwer-fat bredewid hwarandra, då öfwer dem slås något säcker-sirap; derpå sättes de uti en ugn at stekas, så kunna de gifwas och på bordet med samma fat: de kunna ock på samma sätt stekas uti en pankaks-panna i spisen, med eld öfwer och under, men på

då wändas de, så at de blifwa jämt stekte på alla sidor; skulle intet säcker-sirap wara för hand, så lägges en god del säcker uti et halft qwarter watten til en panna äplen, och när säckret är wäl smält, slås det öfwer dem. Men när äplen stekas i järnpanna, så anrättas de strax när de äro stekte; ty om de stå länge i järn-pannan så smaka de illa.

Stekta Äplen i gryta.

Stick uti äplena här och där med en gaffel ock lägg litet smör på botten uti en guten järn-gryta, som har täpt läck; lägg så mycket äplen deruti som åstundas, och slå litet brun sirap derpå; lägg läck uppå, och låt grytan stå öfwer sakta och jämn eld til des de blifwa miuka, som äro i botten, då de uptagas, så at de öfwerste sedan komma til botten: således ömsas til des alla äro stekte, hwarpå de strax läggas på fat och rifwes säcker öfwer; ty om de stå länge i grytan, så smaka de af järn.

At steka Äplen på halster.

Stick uti äplena med en gaffel, lägg dem på halster och låt dem på swag eld stå at stekas, men wändes på alla sidor: när de blifwa wäl miuka, så anrättas de och rifwes säcker öfwer.

Pom-

Pommes en Surtout.

Giör en tårt-deg på wanligit sätt, doc
med mindre smör och utan bränne
win, samt litet stadigare; skala äplen och
gräf ut kärn-huset, kafla ut degen så tunn
som en enkel slant, och skär deraf så stora
bitar, som kan räcka omkring et äple och
lägg dem deruti; när hwart och et är så
lunda inwecklat, så knytes tunna lärfts
lappar deromkring; lägg dem sedan ut
kokande watten, som är litet saltat, och lät
dem koka en tima, och då de skola anrät
tas, tages lärfts-lapparne bort och äplene
stielpas uti god ordning på fatet: då bar
wes tilreds en win-sauce, sådan som med
rußin-bouding finnes upteknad, som slås
deröfwer, och derefter strös litet canel uppå

At steka *Castanier.*

På castanierne skäres i den lilla snibben
åt den hwaßa ändan, et litet kors
derefter läggas de uti en pankaks-panna
som intet är slättig, och stekas på jämn
eld, til des de blifwa genomstekte, men un
der stadigt rörande med en wisp, som på
och då doppas uti swagt dricka eller wat
ten: när de blifwa fullstekte, så anrättas
de warma uti en bruten serviette, och ätes
med färskt smör.

Fylda Morötter.

Tag stora morötter, twätta dem wäl och koka dem miuka i watten, sedan skalas de helt nätt, och skiäras midt i tu efter längden, och alt inmätet tages nätt utur hwar halfwa, så at intet det som utomkring är går sönder: det uttagna lägges uti en castrull och kramas wäl sönder med en träsked, samt upblandas med litet fint stött söt-mandel, tillika med 3 eller 4 bitter-mandlar, 2 a 3 hårdkokade ägge-gulor, et eller twå skedblad smält smör och riswit säcker efter smak; låt detta på jämn eld sakta koka, under stadigt rörande med en trä-sked, til des morötterna gå wäl sönder; då ställes det at kallna, och sedan upblandas med 3 eller 4 wispade rå ägg: denna blandning fylles sedan uti hwar halfwa, på de uttagne morötterne, så at hwar del får en god form, af en i tu skuren morot; derefter doppas de uti hwispade ägg, och wältras uti riswit bröd, som är blandat med hälften miöl; haf då tilreds en god del skirat smör uti en pankaks-panna, som kokar; lägg dem straxt deruti och låt dem på båda sidor få en wacker färg, så kunna de anrättas och garneras med persilja, som är stekt i smör.

Rötter til *Garnering.*

Skala palsternackor och skär dem som tupp-kammar eller hwad façon som behagas, doppa dem sedan i wispade ägg och wältra dem i hälften riswit bröd och miöl; koka dem derefter med skirat smör uti en pankaks-panna, och när de äro gul-bruna, så tagas de up. På samma sätt kan giöras med gurkor, röbetor, sillleri och rofwor: med deße bakade rötter kunna Ragouer garneras.

At stufwa Sillleri.

Skala så mycket sillleri, som fatet behagas stort til, och skär bort alla små rötter, at det blifwer det jämnaste som kan ske, koka det sedan uti watten, at det blifwer miukt, då det tages utur kärillet tilska med spadet, som det kokat uti, och i samma käril lägges et godt stycke smör och lät ter det smälta; lägg då litet miöl dertil och låt fråsa tilhopa; slå sedan spadet deruppå, som då ej bör wara mera, än det blifwer lagom sauce, hwilken skal wara som en tiock wälling; när detta litet kokat tilhopa, då lägges sillleriet deruti och litet muskottblomma, låt det så stå at sakta stufwas och salta efter smak: smöret bör intet sparas; men har man färsk kiöttsåppa, så kan

kan den brukas i stället för watten, och då kan ock mindre smör tagas; när det anrättas, öses saucen öfwer och kan då garneras med kiött=bullar eller sikon.

At steka Silleri med rifwit Bröd.

Silleri skalas och skäres något tiockare än som til sallade, sedan blandas tilhopa rifwit bröd och säcker, slå då sönder 3 ägg och wispa dem rätt wäl, tag silleriskifworne och doppa dem uti äggen; sedan wältras de uti det tilhopa blandade brödet med säcker, och då har man tilreds en pankaks=panna, med litet smält smör, och lägger dem deruti; pannan sättes på glöd, och när de blifwa bruna på en sida, så wändes skifworne om på den andra; men då de blifwa gulbruna på bägge, så äro de färdige och ätes warma.

Gröna Turkiska Bönor.

Bönorne skäras twärt öfwer eller snedt, uti smala strimlor, hwilket som behagas, sedan förwällas de uti upkokat watten, til des de blifwa miuka, då slås de på durkslag, at watnet får rinna wäl bort; derpå lägges et stycke smör uti en castrull eller god järn=panna, och låter det smälta, haf deruti litet hwetemiöl och låt fråsa tilhopa; slå sedan söt miölk deruti och rör

wäl om, at det intet klimpar sig; när det kokar up, så lägges bönorne dertil, litet muskottblomma och peppar; låt det sedan sakta stufwas tilsammans och laga, at det blifwer lagom tiockt. På samma sätt stufwas de med watten, men då fordras mera smör och skäres då litet persilja ibland; om man hafwer färsk kiöttsappa, så kan den i stället för watten brukas; när de anrättas, kunna deße sednare redas af med 2:ne äggegulor. Bägge sorterne kunna garneras med siskon, kiöttbullar eller cotteletter. Med sådant kan ock alt grönt garneras.

Röbets-stielkar lagade som Turkiska Bönor.

När röbets-bladen äro så stora wärta, at de få stielkar, så rensas de ifrån stielkarne och de sednare skäras på snedden lika som Turkiska bönor; men skulle stielkarna wara mycket grofwa, då skäras de i tu; när de således äro skurne, twättas mycket wäl, och läggas i upkokat watten; låt dem något koka i det watnet; sedan läggas de åter i et annat på samma sätt, och låter dem koka til des de blifwa miuka; men skulle intet röbet-smaken gå af dem i det andra watnet, så måste de ömsas i det tredie; sedan stufwas de som andra bönor med

med eller utan miölk: detta kan för den or- saken-skul brukas i stället för Turkiska bö- nor, efter deße stielkar kunna fås bittidare om året än bönorne, emedan de hafwa med dem lika smak, när dermed på förenämde sätt förfares.

At stufwa mogna Turkiska Bönor.

Twätta bönorne wäl och lägg dem uti en castrull, koka dem sedan uti mu- stig kiöttsäppa, och bryn litet hackad röd- lök uti smör, som slås dertil: när bönor- ne dermed hafwa kokat, så at de blifwa helt möra, så slås utur castrullen och brynes deruti litet smör och miöl; sedan slås bö- norne med sin sauce tilbaka, och dertil läg- ges litet muskottblomma, peppar och salt; låt dem sedan på sakta eld stå at stufwas, men omskakas ibland, och när de då blif- wa mosade, så kunna de anrättas, samt garneras antingen med fiskon, cotteletter eller kiött-bullar.

NB. Deße bönor äro af det samma sla- get, som man brukar at så.

At stufwa Riskor med miölk.

Riskorne rensas på det sättet: först skra- pas alt skägget bort, sedan slås den öfwersta hinnan af, och äfwen skrapas stac- ken, och så fort de rensas, kastas de uti kalt

watten, sedan tages de utur watnet, och läggas uti en sten- eller förtent panna med täpt läck uppå, saltas litet och sättes på sakta eld, at de sielfwe så safta sig; dertil lägges litet sönderskuren lök, smör och muskottblomma; låt det koka tilsammans til des de blifwa miuka, då slås riskorna på durkslag och såppan ös s tilbaka, samt sättes åter på elden; när hon kokar up, så redes det af med 3 a 4 ägge-gulor, litet hwetemiöl och söt grädda eller miölk, men wispas at det intet skär sig, riskorne hålles warma, och när saucen är kokad, lyftes kastrullet af elden och de läggas uti; då röres sakta om, och sedan anrättas med litet rifwit muskott öfwer.

Riskor stufwade med kiött-såppa.

Sedan riskorne äro rensade, som förut är beskrifwit, så slås de på durkslag och lägges i smör, at litet fräsa på elden med litet hwetemiöl, rör wäl om och slå sedan på dem litet kiöttsåppa, salt efter smak, litet muskottblomma och peppar; låt dem sakta stå at stufwas med litet win, och om saucen ej är nog samblig, så kan den afredas med en ägge-gula när det anrättas. Desse riskor måste kokas i sten- eller wäl förtent käril, eljest blifwa de swarta.

Riskor

Riskor stekte i smör.

När riskorna äro rensade och slagne på durkslag, stekas de sedan med smör, och påsaltas litet i pankaks-pannan.

Stufwade Murklor.

Murklorna sköljes och förwälles i watten, som kramas wäl utur dem, och så rensas de: lägg murklorna då tillika med et godt stycke smör uti en castrull, och rör wäl om; strö litet hwetemiöl derpå och låt fräsa, men akta at de intet brännas; slå sedan kiöttsåppa derpå och låt koka med muskottblomma, salt och fint hackad persilja; kort förän det skal anrättas, så lägg deruti hårdkokade och fint hackade ägg, rör wäl om, låt sakta stufwas och garnera med följande murklor.

Murklor at *garnera* med.

Murklorna förwällas rätt wäl, de kramas wäl watnet ur och rensas, sedan doppas de i wispade ägg och wältras i hälften riswit bröd och miöl; derpå kokas de i en pankaks-panna med skirat smör, at det wäl står öfwer dem. Med deße murklor kan en Ragout garneras.

Fylda Murklor.

Förwäll stora murklor, krama watnet wäl utur och rensa dem nätt; giör

sedan en fyllning efter 2 tiog kokade kräftor, hwilken hackas fint och blandas up som annan kräft-fyllning; fyll murklorna dermed och lägg dem i kiött-säppa, som kokar, och när de äro kokade, så slås de på durkslag; lägg då litet smör uti en castrull och låt fräsa med något miöl, slå sedan af kiöttsäppan derpå, och när det kokar up, så lägg deruti murklorne, salt och muskott; red sedan af som et annat tricassée med ägg, litet citron-saft eller ättika och socker, men ej så mycket at det smakar söt eller surt, utan allenast at det litet bryter af; när det anrättas, så garneras med kräftklor. Om man wil hafwa röd sauce, så brukas dertil kräft-smör, som giöres af skalen, men då uteslutes det sura.

Huru med Murklor förfares, när de skola brukas til allehanda Rätter.

Murklorna sköljas, läggas i kalla watne och förwällas wäl; sedan slås de på durkslag och watnet kramas ur; den lilla roten skäres bort och sedan fräsas de i smör, samt läggas derefter uppå sådana rätter, som de äro tienlige.

Röbettor til *Sallade.*

Twätta 6 eller 7 röbettor rätt wäl, och en rifwes rå med skalet, lägg så den rifna

rifna och de hela uti en gryta, slå watten derpå och låt koka med låck til des de blifwa miuka, då tages de up ock sedan ligga til andra dagen, då de skalas och skåras i lagom skifwor, sedan låggas de uti en wid burk med litet kummin, sönderskuren pepparrot och tiocka strimlor af en rå men skalad röbeta emellan hwart hwarf; blanda så litet watten uti god åtticka och salta litet deruti, slå öfwer dem och lågg en trå=talrick öfwer burken; når man wil bruka af dem, så tagas de up med en sked; men de rå strimlorna låggas intet up; ty de låggas bara uti at gifwa wacker fårg: då det blifwer slut och man håraf behöfwer mera, så kan man bruka samma åtticka; men allenast öka til af ny, så mycket som år nödigt; ty derutaf behålla röbettorne sin fårg. Om rötterne ej åga god fårg i sig sielfwa, så blifwa de ej wackra. Stora morötter kunna på samma sått lagas och brukas til sallade. Både kummin och pepparrot kan slutas ute för den, som sådant icke tål.

Stickelbår med Ägg=*Sauce* til *Sallade*.

Sedan båren åro rensade, låggas de i watten som kokar, dock ej mera ån det står öfwer dem; når de allesammans

gifwa sig ifrån botten, så slås de på durkslag och låter watnet rinna wäl af; häll något deraf i samma käril som det har kokat, och lägg deruti säcker och fint skurna citron-skal, och red sedan af med ägge-gulor på elden; när det är lagom tiockt, så slås det öfwer bären, som förut äro uplagde på den tallrick, som man wil hafwa dem på bordet, och stickes litet emellan, så at saucen rinner neder, sedan strös canel öfwer. Då de lagas på detta sättet fordras ej så mycket sött.

Stickelbär utan Ägg.

När bären äro rensade, läggas de i et förtent eller sten-käril hwarftals, med säcker och fint skurna citron-skal, och kokas lyckt med knapt watten, men ses noga efter, at de ej gå sönder. Deßa bären böra ej wara mogna.

Stickelbär med Äggeröra.

Tag omogna stickelbär, wid paß et halft stop, låt watten koka up uti et förtent käril, och slå då bären däruti; när de gifwa sig ofwan uppå watnet, så tagas de up med en hål-slef; då kokas en kort säcker-sirap uti en förtent castrull, hwaruti bären läggas at sakta stufwas; giör sedan en äggeröra, på det sättet: slå sönder 8 ägg och

och sätt en guten järn-panna på elden med en bit färskt smör uti; när smöret är smält och äggen wäl wispade uti et annat käril, så slås de uti järn-pannan, då hon måste stå på en lagom glöd-eld; så fort de stadnar wid botten, så tages up med en trästed, så stora skifwor som man kan få, och lägges på det fatet hon skal anrättas, hwilket då bör wara warmt; således continueras til des man får altsammans på fatet, men det observeras, at man ej låter äggen blifwa för hårda: när nu alla äggen äro på fatet, så slås de stufwade bären dertil, och röres sakta om; men den som behagar lägga bären midt uti och äggeröran omkring, det går ock an, at på det sättet gifwas på bordet.

At stufwa Miölk-Tistel.

Den unga miölk-tistelen, som är hel hwit och wankas först om wåren, förwälles mycket wäl, så at båskan går ur honom, sedan slås han på durkslag, at alt watnet rinner bort, derpå lägges i en castrull med litet watten och wäl win, at han deraf något smakar, smör, rifwit bröd, litet muskottblomma, säcker och salt; låt honom dermed sakta koka til des han blifwer mör; men brödet proportioneras, at han blifwer lagom tiock.

Stekta Jord-Ärtskåcker med Persilja.

Jord-ärtskåcker förwällas och skalas; se-
dan doppas de uti sönderklappade ägg
och wältras uti hweetemiöl, då hafwer man
smält smör tilreds uti pankaks-pannan och
lägger dem deruti, samt låter dem blifwa
gulbruna, sedan tages de up och då lägges
persilja, hwarifrån de grofwa stielkarne äro
ro plåckade, i pannan igen; låt henne fö-
kas til des hon något stysnar; ärtskåckerne
läggas på fatet och garneras med persiljan:
detta smakar bäst när det är warmt.

At stufwa Jord-Ärtskåcker.

Förwäll jord-ärtskåcker och skala, lägg
sedan et godt stycke smör uti en ca-
strull och låt det smälta, lägg dertil litet
hweetemiöl och låt det fräsa, deruppå slå
färsk kiöttsåppa eller watten, och när det
kokar up, så lägges jord-ärtskåckerna der-
uti, samt litet muskottblomma, peppar och
litet franskt win, låt dermed stå at sakta
koka, til des de blifwa miuka och saucen får
smak af rötterne. Det observeras noga,
at han ej blifwer hwarken för lång eller för
tiock: när jord-ärtskåckerna äro miuka, så
kunna de anrättas. Om så behagas, kun-
na de stufwas på samma sätt med miölk,
och när de anrättas, så redes de af med ägg-
gu-

gegulör; men då man brukar miölk, så slutes winet ut. Denna rätt kan garneras med hwad som behagas, antingen cotteletter, fiskon eller kiött-bullar.

Persilja stekt i Smör.

Plåcka persilja ren och låt henne ligga på et kläde, at fuktigheten går bort; lägg henne sedan i skirat smör som kokar, wänd henne straxt om, och så tages hon up; härwid bör noga efterses, at persiljan behåller sin grönska; ty då ser det wäl ut när man brukar henne til garnering. Härtil kan tagas sådant smör, som bakelser förut blifwit kokta uti; men skulle ej af det slaget finnas, så kan persiljan stekas uti pankakspannan, på det sättet: lägg et stycke smör i pannan, och låt det litet siuda, men ej brännas, håll så smöret til skaftet och lägg persiljan fram uti pannan; men låt inter smör komma wid, förän hon får wärma; när persiljan är wäl warm, låt då smöret i en hast löpa öfwer henne och håll åter tilbaka, således sker det 2 gånger; men noga bör det efterses, at ej persiljan blir bränd, utan behåller sin gröna färg.

Sparis at koka utur salt watten.

Man skiljer den grösre sparisen ifrån den finare, och binder honom i särskilta

skilta knippor, sedan skåres han jämn på den afskurna ändan; sätt sedan en kittel eller järngryta på elden, så stor som sparisen får rum uti, slå watten deruti och salta litet i kalla watnet; när det kokar, så lägges först den tiockaste deruti och låter den koka up, och sedan den smala; men han bör altid koka med läck, och det friskt; när han knaprar och är mör, då är han lagom; men kokar han längre så blifwer han för miuk. Sparisen lägges på et sten-durkslag och sedan på fatet, som man wil hafwa honom; det fatet sättes på samma gryta, som sparisen kokat uti, med läck öfwer, så håller han sig warm, i fall han intet strax kommer at gifwas in på bordet.

Sauce til ofwanstående Sparis.

Lägg en liten bit godt färskt smör uti järn- eller koppar-panna, och låt det smälta, lägg dertil en fingerbår hwetemiöl och låt fräsa, slå så et skedblad watten dertil, rör wäl om och låt det koka; sedan lägges et godt stycke smör dertil, och röres wäl at det intet skär sig, litet muskottblomma lägges ock uti, så är han färdig, då alt smöret är smält. Denna saucen öses öfwer sparisen eller hafwes i en skål, hwilket som behagas.

Hummel-Näckor.

Så snart hummel näckorna börja om wåren at wisa sig, så tagas de up ur jorden, åfwen som sparisen, de sköljas wäl och kokas i salt watten, på samma sätt som föregående sparis, och sedan giöres dertil samma sauce; men de kunna ock stufwas, sedan de äro förwälde i salt watten, med litet win, smör, säcker, rifwit bröd, litet muskottblomma, peppar och watten.

At stufwa Sparis.

Sparisen bindes i knippor och skäres jämn, sedan förwälles han uti salt watten och slås på durkslag; giör en sauce af färskt smör, litet muskottblomma, rifwit bröd, något win, säcker, litet af det spadet som sparisen blifwer förwäld uti och resten watten: detta kokas tilhopa, at sauen blifwer samlader, hwaruti sparisen då lägges at sakta koka, til des han blifwer lagom miuk, då han kan anrättas.

Sparis stufwad med Kräft-stiertar.

Skär sparisen twärt öfwer, som stora ärter, så långt som han är mör, sätt watten på elden, och när det kokar då lägges han deruti, och då söden löper öfwer, så slås han på durkslag: emedlertid förwälles

wälles et eller twå tiog kråftor, hwaraf
stiertarne och de stora klona skalas, men
skalen stötes rätt wäl sina och giöres kråft-
smör utaf, det lägges uti en castrull med
litet hwetemiöl, och låter det fråsa: tag en
slef eller något mera, af det spadet som spa-
risen kokat uti och litet rent watten, alt ef-
ter myckenheten, och slå derpå; när det ko-
kar up, så lägges sparisen, kråft-stiertar-
ne, de skalade klorna, litet muskottblom-
ma och peppar deruti; låt dermed sakta
stå at stufwas, och salta efter smak; lägg
ock litet sönderskuren persilja dertil, och ta-
ga at det blifwer lagom sambligt: skulle
det wara för magert eller för tunt, så re-
des det af med litet annat smör och miöl,
när det anrättas, så röres det wäl om, at
det intet skiljer sig.

Sparis med Äggeröra.

Sparisen skäres twärt öfwer, som stora
ärter, så långt som han är mör, låt
honom få en upsiudning i watten och slå
honom sedan på durkslag; lägg sedan et
stycke smör uti en castrull och låt smälta,
samt dertil litet hwetemiöl, och när det fräs-
sit, så slås litet watten derpå; då det ko-
kar, lägges sparisen deruti, litet sönderskur-
ren persilja, muskottblomma och peppar;
låt

låt honom dermed stå at sakta stufwas och salta efter smak; när han är kokad, så giöres en äggeröra på samma sätt som til stickelbären, och då han anrättas, så röres sparisen och äggeröran tilsammans, eller ock kan hon läggas rundt omkring i fatet. Med äggeröra kan man äfwen garnera bäde spenat och portulaka, om så behagas. Til denna rätt tages den smala sparisen, emedan den tiocka ser bättre ut at koka hel, och den smala giör samma smak.

At stufwa Sparis med söt Grädda.

Den små gröna sparisen, som intet är dugelig at kokas hel, skäres twärt af som ärter, och förwälles uti watten, samt slås på durkslag: slå uti en castrull litet söt grädda, rifwit bröd, en liten bit smör, sönderskuren persilja och litet peppar, och låt det något koka, men under kokningen röres flitigt, at det intet skär sig, sedan lägges sparisen deruti, som skal hafwa 2 a 3 uppsiudningar, och saltas efter smak: sparisen måste intet länge stå innan han anrättas. Om intet grädda finnes, så kan dertil brukas söt miölk; men då lägges mera smör deruti.

At laga Rof-Mos.

Rofworne twättas wäl och läggas sedan uti

uti en järn-gryta, som bör hafwa tätt läck; slå ganska litet watten derpå, och låt dem koka lyckt til des rofworne blifwa wäl miuka, då skalas de, och med en träsked kramas hel fina til mos; lägg dem sedan uti en liten guten järn-panna, slå litet söt miölk på dem, et godt stycke smör, litet peppar och salt, och låt dem dermed litet kokas; skulle några klimpar af rofworne wara uti, så kramas de wäl sönder. Detta rofmos kan brukas under salt färkiött och skinka, med mera.

At fylla Rofwor.

Rofworna twättas wäl och kokas uti watten, och när de äro miuka, så läggas de at swalna, sedan skalas de hel runda och skäres et litet läck ofwanuppå; då gräfwes utur rofwan så mycket man kan få, dock så, at hon ej förlorar sin skapnad; det som då blifwit urgräfwit stötes hel fint med en trä-stöt, och sedan blandas det up med smör, litet rifwit bröd, 2 a 3 skedblad söt grädda, 2 a 3 ägge-gulor, alt efter myckenheten; äro intet rofworna söta, så lägges det halft skedblad säcker deruti; sedan fylles det i rofworna och läcket lägges uppå, rofwarne doppas då uti sönderklappade ägg och wältras så i rifwit bröd; sedan gräddas uti ugnen

ugnen och ätes warma. På samma sätt fylles silleri.

Rofwor fylda på annat sätt.

När rofworne äro præparerade, som de föregående, så urgräfwes inkramet, stötes och blandas up med söt grädda, 2 a 3 ägg, canel, rifwit bröd, corinter, små skuren persilja, litet smält smör, salt, peppar och säcker; rör detta wäl tilhopa och fyll uti rofwan, at det blifwer en liten råga, sätt dem sedan i en pankaks-panna, som är utan fötter, men at de ej stå trångt; häll litet smält smör öfwer dem, slå allenast så mycket miölk uppå, at det skyler botten, och låt dem sedan blifwa gulbruna i ugnen. När de anrättas, så garneras de med nedanstående persilja: wispa 2 ägg, med et qwarter söt miölk och litet hwetemiöl deruti, at det blifwer lagom tiockt; tag wackra persilje-qwistar, doppa i den smeten och koka dem i skirat smör, at de blifwa gulbruna.

At laga Gurk-*Sallade.*

Gurkorne skalas, skäras uti tunna skifwor och saltas, sedan läggas de emellan 2 talrickar, och på dem sättes någon tyngd, at de blifwa wäl pråßade; watnet, som kommer af dem, hålles som oftast af

och skrapas tilhopa, och åter sättes tyng-
den uppå; når de åro pråßade, så läggas
de på det kåril som man wil hafwa dem,
blandas så olja och åttica, och slås öfwer,
och tillika öfwerströs med peppar; hacka
persilja rått fin, och lägg en smal rand
rundt omkring. Somlige åta dem hällre
opråßade, men då saltas allenast; de kun-
na ock gifwas på bordet utan olja och åt-
tika; men garneras allenast med persilja.

At koka Kron-Årtskåcker.

Årtskockerne skrådes taggarna utaf un-
dersta bladen, och sedan skåres de jäm-
na et godt stycke ofwanför roten; slå wat-
ten uti et förtent kåril och salta i kalla wat-
net; når det kokar up, lägges årtskocker-
na deruti; låt dem med läck koka sakta,
och når bladen wål loßna, så år de nog;
då tagas de up, och all bårsten tages når
utur dem, men aktas at de ej gå sönder;
derefter läggas de stupa på et sten durkslag,
som sättes öfwer en kokande gryta, at de
hålla sig warma. När de anråttas, så
wåndes roten neder åt fatet, och saucen
slås uti dem.

Sauce til Kron-Årtskåcker.

Tag 3 a 4 ågge-gulor, alt efter myckern-
heten af årtskåckerne, slå dertil litet
win,

win, watten, smör, litet säcker, muskott-blomma, litet citron-saft och en liten stu-pa hwetem-öl; detta sättes på elden och under kokningen wispas det rätt wäl: när det är som en lagom wälling, så är det nog, då tages det ifrån elden, men wispas litet under starkaste hettan, på det saucen ej måtte skära sig, och öses sedan uti ärtskäckerne, eller slås uti en skål, om man wil hafwa ärtskäckerne på bordet utan sauce.

At stufwa Kron-Ärtskäcker.

Ärtskåckerne förwällas helt miuka i watten, ställes sedan stupa på durkslag och kramas watnet utur dem, samt borttages bårsten eller fröet; slå i en castrull något kiöttsåppa eller watten, litet franskt win, et godt stycke smör, säcker, muskottblomma och rifwit bröd; låt det koka up, och ställ ärtskäckerna på roten deruti, och låt dem deri koka til des de blifwa wäl miuka; då bör det wara lagom lång sauce och at han blifwer samblig.





At insalta och förwara öfwer Wintren allehanda slags Trägårds-saker.

Huru Tärck-ållor böra wara giorde, hwaruppå allehanda slags frukt skal tärckas.

Tärck-ållor böra wara med wäf til botten, på det sättet giorda, at det är en kant af 3 twär fingers högd öfwer och under, af stadiga trä-listor omkring, hwilka tilsammans sättes med spikar; wäfwen spännes hel stinn, så at han intet ligger på ärl-stenarne uti ugnen, när något tungt lägges derpå at tärcka. I dessa ållor kunna och brukas trä-botnar, men de böra då giöras af gran-bräden.

At insalta Spenat.

Af den grofwaste Spenat som finnes, pläckas alla blad, och utur de stora bladen tages alla grofwa stielkar, sedan sköljes han rätt wäl och lägges på et säll, at watnet rinner af; tag då en fierding eller bytta, som är wäl tät och ingen ofinak har, och strö först litet salt på Spenaten i sället, som röres wäl om, och salta honom sedan neder hwarftals med fint salt, til dess

kärils

kårillet blifwer hel fullt; men observeras, at öfwerst så wäl som i botten bör saltas; lägg då en botten med sten uppå, så packar han sig tilhopa; lät honom stå några dagar, så kan deraf mera ökas til, men ställes straxt i källaren. Det bör i akt tagas, at intet kårillet lägges för fullt, så at det behåller sin lake och at botten eller låck måste ligga öfwer byttan, at ingen ting kommer deruti, så kan han hålla sig til Wåren: när Spenaten skal brukas, lägges han uti kallt watten och sköljes wäl, sedan förwälles han och ömsas några gånger watten på honom; när såltan är utdragen, så kan han då brukas både uti sävpor och stufwas som färsk. På samma sätt insaltas Syra.

At inlägga Spenat uti salt laka.

Sedan Spenaten är rensad och skiöld, så förwälles han litet, slås sedan på säll eller rißel, så at watnet får afrinna, sällen ställes sedan ut i wädret der intet solen skiner, och när wätskan är wäl afblåst, och Spenaten ganska wäl kall, så lägges han uti en rensinakande bytta; sedan slås en stark salt laka derpå, som står wäl öfwer honom, och när något brukas deraf, så lägges han litet i watten och sköljes wäl af

med några watten, samt förwälles litet och tilredes sedan som färsk.

At insalta Turkiska Bönor.

Rensa fnaset af móra bönor och skär dem hel fina efter medden; men så fort de skäras, så saltas litet på dem med fint salt emellan, eljest tårcka de och mista sin grönska och saft: när alla bönorne äro skurne, så saltas de neder hwarftals uti en rensman-kande fierding eller bytta, som är wäl tät, och när kärillet blifwer fullt, så bör sidsta hwarfwet beströs med salt; lägg då en botten med en tung sten uppå, så packa de sig hårdt tilhopa, och när de då stått några dagar, så kan mera bönor läggas uti på samma sätt, så at byttan blifwer wäl packad, dock ej så myckt, at laken rinner bort; ty då hålla de sig intet: härwid märkes, at botten och den tunga sten måste så länge ligga derpå, til des bönorne wäl sjunkit tilhopa, sedan kan den tagas bort och en liten läggas i stället, som så länge bör ligga til des laken står öfwer, om sten borttages, hwarpå kärillet betäckes med läck, så at intet orenligit kommer deri. När desse bönor sålunda insaltas, så hålla de sig til wåren, om de förwaras uti källaren. Då man wil bruka deraf, så sköljas de ganska wäl i några watten, och sedan förwällas de

des de blifwa miuka; äro de då salta, så omsås några gånger upkokat watten på dem, och då stufwas de på samma sätt som de färska. Skulle bönorne wara mycket hårda och sega, så blifwa de både möra och gröna, om allenast en liten askpåsa lägges på dem när de förwällas; men då måste saltan wara wäl utur dem förut, eljest hielper det intet: härtil brukas slö-watten, och då de äro förwälda med askpåsen, sköljas de sedan wäl med upkokat watten.

At tärcka Turkiska Bönor.

Turkiska bönor, som intet äro grofwa och sega, skäras på snedden rätt fina; sedan upkokas slö-watten med litet salt, hwaruti lägges en knippa med persilja, alt efter myckenheten af bönorne, och när watnet kokar up, så läggas de deruti och låter dem allenast få en god upsöd, då de slås på et durkslag, at watnet rinner wäl af och persiljan tages bort; sedan läggas de på grofwa stenfat eller på tärck-ållor, och tärkas i ugnen med swag wärma. Det påminnes härwid, at bönorne böra komma i ugnen, medan de äro warma, ock sedan aktas, at de ej blifwa för hårdt tärckade.

At inlägga Turkiska Bönor til *Sallade*.

Rensa små unga bönor, som nyligen äro

afplåckade, och lågg dem uti en kruka med litet salt, hel peppar, litet sönderbruten canel, lagerbärs-blad, några nägliekor, litet hel muskottblomma och skuren peppar-rot i tärningar, hwilket kastas här och där emellan; koka up winättička, och slå derpå så het som hon är; täck öfwer krukan med mångdubbelt linnekläde och sätt en tallrick uppå, at det blifwer wäl täpt: låt det stå tils andra dagen, och lägg det sedan i glas-burkar, som bindas öfwer med papper. Dese bönor hålla sig hela året, då de förwaras uti en god källare. När man wil bruka dem, kort efter de äro inlagde, så sker inläggningen på det sättet, at de läggas först uti upkokat watten, och låter den löpa öfwer dem sedan slås de på durkslag och bredas ut på et linnekläde, så at wätskan går af dem: när de äro wäl kalla, läggas de neder uti en glas-burck med samma slags krydder, och slås upkokad ättička derpå, sedan hon först blifwer wäl kall.

At tårcka de stora Tyska Bönorne medan de äro unga.

Bönorne afplåckas medan de äro gröna och spritas utur skidan: då förwällas de straxt, men i akt tages, at ej mera än en söd får löpa öfwer dem, utan då de nåd

naſt uptagas och utbredas på et linnekläde at ſwalas: ſedan läggas de på tärck=ålor och inſättas i en ugn, ſom har ſwag wärma, hwarifrån de ej uttagas, förr än de blifwa torra och kalla, ty eljeſt blifwa de ſega.

At tärcka ſpritade Säcker=Ärter.

Sprita helt unga säcker=ärter, och beſtrö dem ſedan med litet fint riſwit ſäcker: ſätt dem då ſtraxt i ugnen at tärka långſamt, på grofwa ſtenſat, med ſwag wärma; men akta noga, at de ej blifwa för hårda.

At tärcka Säcker=Ärtſkidor.

Ärtſkidorne afpläckas då, när det börjar blifwa ſmå ärter uti dem, och renſas ifrån dem alt ſnas och de långa trådarne, ſom kunna afdragas ifrån bägge ſidor: ſedan trädas de up på grofwa trådar med en ſynäl, och hafwes en kokande watten=gryta tilreds: då läggas ärtſkidorne uti et ſåll, ſom ſättes neder i ſamma gryta, och ſå ſnart ſöden löper öfwer tages det up, då ärterne, ſå heta de äro, läggas ſtraxt emellan dukar och höljes wäl öfwer: när de blifwit wäl kalla, fäſtes de med ſina trådar ifrån den ena wäggen til den andra uti et rum, der intet ſolen eller wäder kommer

mer in, utan är wäl warmt af eldning, så blifwa de gröna. När de brukas, läggas de i kalla watnet med et stycke smör, litet säcker, litet fin skuren persilia, och låter dem dermed sakta koka. Observeras: at til ärter tages altid siöwatten, och stufwas sedan på lika sätt som färska.

At tårcka gröna Åker-Ärter.

Sprita gröna åker-ärter medan de äro helt unga och små, lägg dem sedan uti en glis lärfts-påsa: koka up watten; men när det kokar, så lyftes grytan af elden och ärterne läggas deruti, hwarest de böra ligga, til des de blifwa genomheta, då tages påßen up och låter watnet wäl afrinna; sedan bredes ärterna ut på tårck-ållor medan de äro warma, och strax sät-tas uti en ugn, som har mycket swag wärma, så at de tårcka nog långsamt: de så ej eller blifwa hårdt tårckade, bara så, at de intet mögla, när de sedan läggas tilsammans; ty kunna de, för mera säkerhet, utbredas på et bord, som ställes i en warm kammare, der intet solen skiner på dem, om de intet fått nog tårcka i ugnen. När deße ärter sedan skola brukas, så böra de läggas i kalla watnet och kokas helt sakta, til uti siöwatten, med en liten bit säcker, des

des de blifwa miuka, och sedan stufwas som färska gröna ärter med sit spad, antingen med kräftor eller på annat sätt efter behag.

At insalta Hufwud-Sallade.

Tag hårda sallads-hufwud, det senaste på året de kunna fås, och skräd af dem de yttersta bladen, som äro gröna: sedan upkokas watten, hwaruti de afskrädda hufwuden läggas, och låter dem koka något mer än förwälda; men intet at salladen går sönder: då lägges han up på såll, at watnet rinner wäl bort, hwarest han blir stående öfwer natten: sedan lägges han neder med en silfwersked, och ej röres med händerna, uti en glas- eller sten-burk, som är glasserad både innan och utan, då det först litet saltas på botten, sedan et hwarf sallade-hufwud och åter salt. Observeras: at under inläggningen föres salladen wäl tilsammans med skeden; på det sättet continueras til des burken blifwer full: då lägges en trä-botten, med sten uppå, som går neder i burken, hwarmed han blir stående 3 a 4 dagar eller något mera, alt efter som det sjunker til: sedan smältes smör, som röres litet, och inemot det wil stelna slås det i burken; men desförinnan tages botten och stenen bort. Om han inlägges se-

dan starkaste sommar-hetan är förbi, så behöfwes intet så hårdt saltas. När han skal brukas, så lägges han uti watten et dygn eller något mer, alt efter som han då är mer eller mindre salt, och äfwen förwälles, fastän han det warit förut, samt stufwas som färsk hufwud-sallade.

At inlägga *Portulaka*.

Härtil tages alla bladen, med de små fina stielkarne; men alt fröet skrädes bort, då portulakan sköljes och lägges uti en rensmakande Så: sedan upkokas watten som slås på, så mycket at det står öfwer honom, och bindes öfwer såen med et mångdubbelt linne-kläde, och rep omkring, at ingen imma går ut: låt honom då stå öfwer natten, och slå honom om morgonen på rena såll eller durkslag. Om det är mycken portulaka, så behöfwes 2 eller 3 såll, på det watnet må så mycket bättre rinna af: derefter ställes han uti wädret 3 eller 4 timar med sållen, der intet solen skiner, at han får lika som en liten torcka, och göres dertil emedlertid en salt laka, på detta sättet: Til hwar kanna watten tages 1 skålpund Lüneburger-salt, som lägges i kalla watnet, och röres til des det smälter: låt det då koka några gånger up; skumma wäl

wäl och ställ det sedan at kalna, när laken har stådt öfwer natten, så lägges portulakan uti en tät bytta eller fierding, som ingen osmak har, och slå sedan samma laka derpå: inuti byttan lägges en liten trä-botten, som håller portulakan neder, at lakan får stå öfwer; på byttan lägges et läck, och när detta stått 3 weckor, slås et ölglas ättika deruti. Denna portulaka kan brukas i soppor och äfwen stufwas som färsk, när han blifwer litet afskiölgd med watten, eller watten-lagd.

Portulaks-Stielkar til Sallade.

Sedan bladen och de finaste stielkarne äro plåckade af portulakan, så tages af de andra stielkarna, som äro möra och skäres något längre, än et halft qwarter: de sköljas och läggas sedan emellan dukar, at de blifwa wäl torra, då de läggas uti en rensmakande bytta eller fierding, med litet hel peppar, lagerbärs-blad och litet salt: sedan upkokas något ättika, som slås derpå så het hon är, at det står öfwer stielkarna, och täckes då öfwer med et mångdubbelt linne-kläde och läck, at det blir wäl täpt: låt det stå til andra dagen, då linne-klädet tages bort och lägges en liten botten, som går neder i byttan och håller stiel-kar-

karna neder i laken: sedan ställes byttan i källaren och betäckes med läck. Deße stielkar brukas både til Sallade och Ragout; men när de brukas til Ragouen, så skäras de hel små, då det ser bättre ut.

At inlägga Kron-Ärtskäcker.

Man lämnar wid ärtskäckerne 2 fingers bred stielk, och låter dem blifwa oc rensade, sedan sköljas de rätt wäl och läggas uti kalt siö-watten i en förtent kittel, at koka sakta, til des de blifwa nästan fullkokade: sedan ställas de i wädret, at det få blåsas af det wåta, och af samma watten hwaruti de äro kokta giöres en laka således: at när ärtskäckerne äro uptagne, slås watnet uti et käril at kalna, då tages til hwar kanna watten et skålpund Lüneburger-salt, som lägges deruti, och röres som oftast, at det blifwer wäl smält; när altsammans stått öfwer natten, så lägges ärtskäckerna uti et rent trä-käril, då laken slås derpå, och lägges en liten trä-botten neder i kärillet, at de hålla sig uti laken. När man wil bruka dem, skäres stielken af och taggarna på bladen, det jämnaste de kunna blifwa, sedan watten-läggas de 8 dagar, som ömsas med friskt hwar dag, och då de äro utwatnade, kokas de i siöwatten men

nen läggas i kalla wattnet, och låter dem helt sakta koka, på det bladen utanpå intet måtte loßna förhastigt, utan hinna at blifwa miuka inuti. Kort förän de anrättas, så tages bårsten utur dem, sedan ställas de liter stupa uppå et sten-durkslag, öfwer en warm gryta, så rinner watnet ut, och derpå ställas rätt på fatet, då saucen slås uti dem.

Asia eller stora Gurkor, som brukas til *Sallade*.

Til 2 skålpund och 28 lod stora gurkor, tages 4 lod senaps frö, 4 lod Lüneburger-salt, 1½ lod ingefära och peppar, halfparten af hwart slaget, en liten hwitlök, som skäres smått sönder, och 10 stycken näglickor, hwilka läggas i wigt-skålen och tilökas med så mycket muskottblomma, at det blir ¼ lod tilsammans, då krydderna och senapen kroßas: sedan skäres et läck på den ena sidan af gurkorna, alla kärnorna rensas ut med en silfwersked, och deße ingredientier, sedan de wäl äro sammanblandade, fylles deruti: då sättes läcket uppå och bindes wäl om med en tråd, samt läggas uti stark ätticka i 4 dygn: sedan hälles ättickan af och kokas up: gurkorna läggas deruti, och låter dem så en upsöd, då de slås, så heta det komma af elden, uti en kruka

ka och täckas med en trä-tallrick, samt bindes med en serviette öfwer: Dagen derefter läggas de uti en glasburck, som bindes öfwer med papper och förwaras i källaren. När de skola brukas, klippes tråden af, gurkorne skäras i breda skifwor och krydderna tages bort.

På Ragouer giöra de ock god smak.

Dito på annat sätt.

Skär stora gurkor midt i tu och tag ut kärnorna med en silfwersked, lägg et skedblad fint salt uti hwar gurka och bind båda halfworna tilsammans med en tråd; lägg dem så uti en sten-kruka och slå derpå kallt watten, hwaruti de böra stå twå dygn: sedan tages tråden af gurkorna, som då torkas med et linne-kläde, och lägges i dem följande krydder, nemligen: muskottblomma, någlickor, peppar, ingefära, litet winsten och ganska litet alun, altsammans wäl stött, samt rödlök fint skuren, et lagerbärsblad, något dragon och litet salt. När desse krydder äro inlagde, bindes gurkorna wäl tilhopa med tråd och läggas uti en glaseller sten-burck, med 2 a 3 rödlökar emellan och något af förenämnde krydder, sedan slås win- eller öl-ätticka derpå, som står öfwer dem.

At inlägga salta Gurkor.

När gurkorna äro afpläckade, så afskär man den widsittande stielken, ungefär så långt ifrån sielfwa gurkan, som en knifsbak är tiock, och borttages den wid andra ändan sittande blomman: sedan twättas de uti watten wäl rena, då de sedermera läggas på et linnekläde at torkas, under hwilken tid de ofta omwändas, på det de måga jämt torkas, emedlertid tilredes ock laken på samma sätt, som den näst efterföljande: sedan tages små ått- eller fierdingar, ock lägges på des botten en flod med dill-klasar, som äro gröna, hwarpå sedan lägges en flod med hwar om annan blandade kierse- och winbärs-löf, och om man har blad af win-ranckor, at också deraf lägga en tunn flod, så gifwer det gurkorna så mycket behageligare smak: härpå lägger man sedan en flod gurkor lagom högt, och lagar så, at en rad af de största kommer kring brädden, hwilket wid hwarje flod bör observeras, sedan lägger man åter en flod med winbärs- och kiersebärs-löf, och der ofwanuppå äfwen gurkor. Härwid påminnes, at löfwen böra wara af sura winbärs-träd: med inläggningen continueras så länge til des åttingen blifwer full, hwilken ordinairt bör innehålla sex flo-

der gurkor. Wid botten af åttingen lägges något tiockare med löf, än midt uti: när åttingen blifwer full, sätter man den fråntagna botten i sit förra rum igen, på hwilken bör wara 2:ne hål med pinnar uti, dem man sedan uttager, och med en slef öses i åttingen af den tilredde laken, til dess han blifwer full; sedan sättes pinnarna hel löst uti hålen, hwarefter åttingen bör stå och giäsa 3 dagar eller något mera uti et rum, som icke är för täpt: derefter man afskummar på botten eller afhåller den af giäsningen upstigna skummen, och slår sedan på ny laka igen: härpå sättes pinnarna uti, något hårdare än förr, och ställes sedan åttingen i källaren; men måste som oftast tilses, at så snart spadet sjunker, et annat i stället påslås, eljest kan den öfwersta gurk-sloden skämmas af mögel.

Dito på annat sätt.

Wid gurkorna lämnas en liten stielk, och de läggas uti watten öfwer natten, sedan bredas de ut på et rent kläde, til dess de äro wäl torra: då bestrykes et godt ekekäril, hel tunt, med god surdeg, och läter det wäl torkas: lägg så gurkorna deruti hwarftals med swarta winbärs- och kiersebärsblad samt dill, och haf då tilreds en laka, som

som år giord af friskt bruns- eller källe-watten, med 8 lod Lüneburger-salt til hwar kanna: låt honom wäl koka, och når han år hel kall, hwarom man år mer säker, når man låter honom stå öfwer natten, så lägges för hwar kanna watten et och et halft lod fint stött alun, som röres wäl om, at han smälter, och laken slås på gurkorna: låt dem sedan stå at giäsa i twå dygn, och ju mer det giäser öfwer, ju bättre det år: laken bör wara så tilräckelig, at i fall den skulle giäsa bort, då mera deraf kan slås til, och han altid stå öfwer gurkorna: sedan slås kärillet igen och sättes sex weckor i källaren, så äro de färdige.

Win-Gurkor.

Plåcka blommorne af små gurkor och lämna en liten stielk wid dem; skiölg dem ganska wäl och slå dem på durkslag: sedan saltas litet på dem med Lüneburger-salt, och de blifwa en dag liggande i saltet, hwarefter de läggas uti en grof stenburk med deße krydder, nemligen litet hel peppar, 3 a 4 blad muskottblomma, 4 a 5 näglikor, 2 a 3 lagerbärs-blad och små skuren pepparrot: sedan upkokas win-ättika, som slås het uppå och bindes öfwer med et kläde, at stå til des det blifwer kalt, då de läg-

gas uti en glas-burk. Observeras: at pepparroten kommer ofwanuppå, så hålla de sig bättre; sedan burken är öfwerbunden med papper, så förwaras han i källaren, och kan då hålla sig hela året.

At inlägga omogna *Meloner* til *Sallade* och *Ragouer*.

Skär gröna Meloner i tu på längden, skrapa utur dem kärnorna med en sked, och stick här och där uti dem hwitlöks eller råckenbåll samt några näglickor: stöt fin senap helt torr och blanda honom med litet stött kryddepeppar och fint salt, gnid dem inuti dermed, och bind melonerna tilsammans med segelgarn i sin förra form: lägg dem sedan i en sten-kruka och koka up god win-ätticka, som slås kokhet på dem, så at den ock wäl står öfwer: låt dermed stå et dygn, då ättickan slås utaf och kokas up å nyo, samt slås åter kokhet uppå: således continueras sex gånger, och måste det wäl täckas med en botten, och en serviette deröfwer bunden: när det stått öfwer natten, tages servietten bort och bindes papper öfwer, sedan conserveras det uti källaren, och åbrukas til sallade i skifwor skuren, eller wenwäl på Ragouer i tärningar eller strimlor.

At inlägga Påron med Senap.

Då påronen åro mogna, kokas de uti watten, til des ingen brun rand synes när de skäras i tu: sedan de åro kokade, läggas de på et linne-kläde ifrån hwarandra, då läter man samma watten, som påronen kokat uti, något koka med litet honung eller säcker, at det smakar litet sötaktigt; men alt skummet tages bort: sedan slås lagen uti en rensmakande bytta, at der stå och kallna, emedlertid males en god del senap med watten, som blandas uti lagen, då han är sommar-lium: när påronen och lagen stått öfwer natten, så lägges påronen hwarstals uti en bytta eller fierding med kiersebärs-blad och lagen slås derpå, at han står wäl öfwer: Då lägges en liten trå-botten deruppå, som går neder i kärillet, at påronen hålla sig neder, sedan lägges et låck öfwer, at de hållas täpta. Härwid observeras, at påronen böra tagas af trädet när solen skiner.

At torka Påron och Äplen.

När påronen åro wäl mogna, så kokas de helt miuka uti watten och skalas helt nätt, at intet för mycket kiött följer med skalet: sedan skäres et diupt kors uti den tiocka åndan, och de ställas på tork-ållor,

bredewid hwarandra, och derefter uti en lagom het ugn: när de der något stått, läggas de neder så, at intet stielken blifwer bränd, och wändas som oftast om på den andra sidan, så at de blifwa jämt torra. Äplen skalas rå, om de äro stora, så skäras det i fyra delar, men de små allenast midt i tu, och kärnhuset tages utur både de små och stora: sedan bredas de ut på tärk-allor och låter dem torka uti ugnen, men wändas som oftast om, at de ock blifwa jämt torra. Af deße äplen kan man koka äple-sappa, äfwen giöra äple-kakor, då äplena först böra stufwas, och tillika bruka deraf til fyllningar och bakelser.

Plommon at bruka som *Bruneller*.

När plommonen äro wäl mogna, men ej miuka, så skalas de, klyfwas och stenarna tagas bort: sedan läggas de på grofwa stenfat och sättas uti en lagom het ugn derest bröd förut blifwit bakat: så snart de blifwa litet torkade på den ena sidan, så wändes de om, och när de då blifwa litet styfnade, så tagas de utur ugnen och ställas uti et warmt rum til andra dagen: sedan nedläggas de hel hårdt tilhopa uti äskar, med waxat papper både öfwer och under, och när de således äro nedlagda, så läg-

lägges tyngd på dem, så at de packa sig wäl tilhopa; hwarmed de böra stå 2 eller 3 dagar: sedan lägges läcket på asken och den förwaras uti et kallt rum. När man wil bruka deraf, så skäras de sönder och stufwas med watten och wäl säcker, som andra bruneller; dock med mera säcker, eljest blifwa de för sura.

Plommon at bruka som Swiskon.

När plommonen äro wäl mogna, så läggas de på tårk-ållor, hwilka sättas uti en ugn, hwarest är mycket swag wärma; men omröres som oftast, så at de blifwa jämt torra. Härwid observeras, at de skola med så swag wärma torkas, så at de kunna tåla 2 eller 3 dagar stå i ugnen.

At sylta Hiortron.

Skäcka hiortron uti 3 delar, först de miukaste, sedan de som äro hela och något miuka, och sist de härdaste. De miukaste kramas sönder och wrides lagen ut genom en härduk, som giöres en half aln lång och en bred fåll på båda ändar, hwaruti trädes et par pinnar at wrida med, och duken giöres en half aln bred: sedan lagen utur dem är wäl genomwriden, så kokas han i 4 timmar på ganska sakta kål-eld, och röres då och då uti honom, dock utan det

ringaste watten: då lagen så länge kokat, at han blifwer som en lagom wälling, så lägges de hårdaste bären deruti och låter dem så sakta koka, at det knapt synes, til des de börja at miukna, då de half-miuka läggas dertil och röres sakta om: sedan tagas de ifrån elden och låter dem stå på heta spisen, utan eld, en eller twå timmar, då de ösas uti krukor eller glas-burkar, och när de äro kalla, smältes smör eller war öfwer. Deße bär äro tienligast at koka uti sten-grytor.

At förwara Stickelbär öfwer Wintren.

Stickelbären tagas medan de äro gröna och ej för stora, sedan rensas de och torkas med et tort linne-kläde, samt fylles uti bouteiller, som hafwa stora öpningar och blifwit skiölgda, samt ganska wäl torra inuti: bouteillerna fyllas aldeles fulla och kårckas löst, då sättas de uti en gryta med hö emellan, at de ej måge stötas, hwaruti slås watten, som står på halfwa halsen, och låter dem sedan koka sakta, at intet söden löper öfwer kårcken ock något watten kommer uti dem: när det någon stund kokat, tages en bouteille up och tilses om bären äro bleka, när man wänder bouteillen på alla

alla sidor, äro de nog. Det måste noga eftersees, at de intet äro gröna; ty blifwa de för litet kokta, så äro de ej goda; men dock ej så mycket, at de gå sönder: när bouteillerne äro uptagne och kalla, kårckas de rätt wäl och hartsas, samt förwaras sedan i källaren. När man wil bruka dem, pläckas de utur bouteillerne med en smal sticka, och kokas sedan på det sättet, at man tager et godt stycke säcker, som doppas i watten, och lägger på dem; när säckret är wäl smält, sättas de at koka lyckt uti et förtent käril. Den som behagar, kan lägga litet fint skurna citron-skal derpå, medan det kokar, ock när det anrättas, så strös stött canel och säcker öfwer.

At torka Stickelbär.

Bären rensas medan de ännu äro omogna och läggas sedan på torck-állor, at torka uti en lagom warm ugn. Deße bär äro ej så goda, som de näst föregående; men kunna dock nyttjas til saucer och gryn-sappor, emedan de gifwa en god syra.

Riersebär i ätticka.

Til et stop god win-ätticka tages 2 skålpund säcker och et qwarter watten, som kokas en god timma helt sakta på jämn eld, ock skummas wäl: denne sirap slås uti

ti et sten-kåril, at blifwa wäl kall, emedlertid pläckas bort stielkarna af wäl mogna bruna kiersebär, hwilka sedan läggas uti en flaska eller burk, och slås så mycket af ofwanskrefne ättickesirap derpå, sedan han blifwit wäl kall, at det står litet öfwer bären. Deße bär brukas til sallade.

Kiersebärs-Kiött.

Härtil äro de bruna gemena kiersebären bäst, som böra wara mycket wäl mogna, hwilka rensas alla kiärnor utur och kokas sedan, under stadigt rörande, rätt wäl på sakta eld, til des saften och sielfwa kiöttet är samblig, då det slås uti glas-burkar, så hett det är: När det stått öfwer natten, lägges wax-papper på kiöttet och öfwer burken bindes annat papper, då det sedan förwaras i källaren. Detta kiersebärs-kiött kan brukas til fyllningar uti tortor eller petites patées, när det blifwer kokat med litet säcker-sirap eller upblandat med säcker. Äfwen kan det ock brukas uti saucer til stekt fisk. Eljest kan det stufwas med litet watten och säcker, samt brukas således til en rätt, med stekt bröd under.

At torka Kiersebär.

Halfwa stielkarna klippes af kiersebären och sedan ställas de så glest på torkållor,

ällor, at de ej röra hwarandra: derefter föras de uti en ugn, at mycket långsamt torka, med så swag wärma, at det tål 2 eller 3 dagar. Deße bär äro tienligast at stufwa; men sådane som brukas til säppor eller annan mat, tages stielkarne af, och kunna läggas tätare tilhopa när de torkas.

Blåbär och Winbär kunna torkas på samma sätt, som de senare. När sådane torkade bär stufwas, så kokas de uti så mycket watten, at de kunna wäl utswälla, och blifwer deraf lagom lång sauce på dem: de göras söta med säcker eller sirap, efter smak, och då de skola anrättas, så lägges under dem rästade hwetebröds-skifwor. Men winbär kunna brukas uti saucer, i stället för corinter, på stekt fisk eller färsk oxtunga, äfwen ock uti gryn-säppor.

At *conservera* färska Kiersebär.

När de gemena bruna kiersebären äro wäl mogna, så pläckas de en klar solskins-dag af träden med finger-hanskar, då stielken sedan klippes af hel tätt in wid bäret; derpå lägges de uti wäl torra bouteiller, som hafwa stor öpning och kärkas tätt wäl samt hartsas: sedan ställes de uti en god källare, så kunna de förwaras, til efter Juhl, enär de om hösten blifwa inlagde,

lagde, det senaste som kiersebären wankas. Härwid observeras noga, at intet bären röres med bara fingrarna, och så snart de tagas af trådet, läggas de straxt in.

Watten-Lingon.

Lingon rensas wäl rena ifrån kartar och annat smått snask, de slås sedan uti en så, som är half med watten, och röres om med en trä-slef helt warligen, at de ej gå sönder: låt dem deruti stå litet stilla, til des alla de miuka sjunka til botten, då tages de hårda up, som flyta ofwanuppå, och lägges uti et sten- eller mäßings-durkslag; ty om något förtent brukas til deße bär, så förlora de sin färg och blifwa blå: när watnet är wäl af dem runnit, så bredas de ut på dukar, och sedan hälles watnet bort utur Sån af de miuka bären, som sjunkit til botten: låt friskt och godt källe-watten upkoka uti en oförtent mäßings- eller koppar-kittel: lägg då något af de miuka bären deruti, och låt det så länge koka, til des watnet får wacker färg, då bären silas ifrån watnet, som ställes uti et sten-käril at kallna tils andra dagen, då läggas de bären, som bredes ut på dukar, uti en rensmakande bytta, eller stor sten-burk, tillika med några bitar sönderbru-

ten

ten canel, 4 eller 5 någlickor och 1 eller 2 hela citroner, om de finnas: det kokade kalla watnet slås derpå; läck sättes på byttan och förwaras sedan i källaren.

Lingon *conserverade* på annat sätt.

Rensa och skiölg lingon rätt wäl, slå litet watten på botten uti en malmgryta eller ofortent mäßings-kittel; men laga at det strax kommer til kokning, eljest ärgar det, och lägg sedan grytan full med bär, hwaribland ock kan brukas sådana, som äro miuka och siunkit til botten i sån, hwilket i det näst föregående står beskrifwit: låt deße bär koka med smått skurna citron-skal, några bitar hel canel, 3 eller 4 någlickor; men under flitigt rörande: när de blifwa wäl kokade och tiocka, som en gröt, slås de uti glas-burkar, och andra dagen lägges waxadt papper på dem och annat papper bindes öfwer, eller sättes skarn-botnar uppå, som äro giorda efter burken, så kunna intet råttor skada dem, då de ställas i källaren. Deße hålla sig hela året, och kunna då brukas som de äro, när de upblandas med säcker eller säcker-sirap, äfwen ock stufwas med säcker, litet watten, och sedan lägges stekta hwetebröds-skifwor under då de anrättas.

At inlägga Sparis.

Låt watten koka up uti et förtent käril, står Sparisen jämn och lägg honom deruti; men lyft då straxt kärillet af elden och hölg det öfwer med mångdubbelt linne-kläde: lät det sedan dermed stå en tima, Då Sparisen slås uppå et durkslag, at wat-net rinner wäl af, sedan ställes han i wä-dret, hwarest solen ej skiner, til des han är kall och torr, och emedlertid giöres dertil en salt-lake af et stop watten och 24 lod salt: när sparisen då är torr och kall, läg-ges han uti en glas-burk, eller en rensina-kande bytta, med en liten trä-botten inuti, som håller honom neder, då af laken slås så mycket uppå, at det står öfwer honom, och burken eller byttan betäckes med läck. På samma sätt kan ock kron-ärtskäcker uti conserveras; men måste ligga 2 timar uti det heta watnet, och ställas stupa när de stå at torka. När Sparisen skal brukas, så watnas han wäl ut, och äfwen så kron-ärtskäckerna; men denna Sparis är tjen-ligast at stufwa.

Lök til *Sallade.*

Den Spanska hwita löken är härtil tjen-ligast; men i brist deraf, kunna ock små röd-lökar brukas, då de hwitaste af dem

dem dertil böra tagas: medan löken ännu ej är större än små wal-nötter eller stora hasel-nötter, så tages han ur jorden, och skalas straxt det yttersta skalet af, tillika med den tunna hinnan, som sitter innanföre, och alt efter hand som han rensas, kastas han straxt i salt laka, hwaruti han måste ligga 4 dygn. Denna sallakan bör wara så stark, at et färskt ägg deruti flyter, och hwilken hwarannan dag bör ömsas ny: sedan hälles salt-lakan wäl utaf, och löken slås på et kläde uti et såll, at lakan får wäl rinna af: då tages hwit winättica, kryddpeppar, swart peppar, hel muskottblomma, litet näglickor, som alt kokas wäl up och lyckt uti et wäl förtent käril: sedan slås löken deruti och kokas åter 2 a 3 gånger hastigt up, til des han börjar liter at klarna, då han tages straxt af elden och slås i en grof sten-burk eller kruka, samt bindes då helt wäl öfwer med mångdubbelt linne-kläde, och derpå lägges en liten tallrick, at intet styrkan går ifrån ättickan medan han är warm: andra dagen slås altsammans uti en glas-burk, som förwaras wäl med öfwerbundit papper och ställes i källaren.

At tårka Lök.

Röd-lök skäres helt fint och lägges på fla-
ta

ta stensat at torkas med swag wärma uti ugnen. Gräs-lök torkas på samma sätt.

At göra *Barbaris*-Saft.

När barbaris-bären äro wäl mogna och något frost-bitna, repas de af qwistarna och sättas sedan på elden, med litet watten på botten i grytan, at koka, til des de spricka och blifwa saftige, då slås de i stensat, och när de äro kalla, wrides all saften wäl utur dem, igenom en grof blaggarns hand-duk: då altsammans är genomwridit, slås saften tilbaka i grytan, at koka tilhopa til des han något tiocknar; men under kokningen skummas han wäl och röres: sedan slås han uti et sten-käril til andra dagen, och tömmes då uti rena och ganska wäl torra bouteiller, hwilka wäl korkas. På samma sätt kan giöras saft af winbär och kiersebär: desse sorter böra intet kokas uti förtenta käril; ty då förlora de sin färg: härtil äro sten-grytor de bästa; men i brist deraf, kunna malmgrytor eller oförtenta messings- eller koppar-käril brukas, dock på det sätt, som följer: grytan sättes tom på elden, och läter henne blifwa ganska wäl het, så at, när litet watten slås deruti, hon strax kokar, då de afrepade bären äfwen i hast komma i

för

kokning: på samma sätt giöres grytan het, när den affilade saften slås deruti och läg- ges då stark eld under, at han intet står länge; men sedan kokas det sakta; ty så länge en gryta kokar jämt ärgar det intet; men afstannar hon, så kan det snart hända.

Af mogna Fläderbär giöres saft på samma sätt; men den kokas hel tiock och förwaras uti glas-burkar, hwilken ej tie- nar til mat, utan til medicine.

At inlägga Riskor.

Riskor kallas en sort af swampar, som äro blek-gula ofwanuppå, och hafwa brangult skägg under, och då det skäres uti dem, kommer derutur en brangul saft: när deße rensas, så tages den öfwersta hinnan bort ofwanuppå och af stielken, då skägget skrapas bort: de store Riskorne skäras i stycken och de mindre midt i tu; men de minsta lämnas hela, och så fort de blifwa rensade, så kastas de i watten: när altsammans är sålunda rensat, slås de på durkslag och sedan läggas hwarftals, med fint salt emellan, uti en sten-gryta eller förtent käril, som har täpt läck, och ställas då på sakta eld at koka, så safta de sig sielfwe: låt dem så länge koka, til des de intet mera äro sega, då de ställas uti et sten-käril at

kallna, och läggas sedan uti glas-burkar eller i en rensmakande bytta, med hel peppar och lagerbärs-blad emellan: en liten botten lägges på, at de hålla sig nedre i laken, och om de då äro wäl saltade, så hålla de sig hela året: skulle ej laken wara tillräckelig, så kan deraf giöras mera af uppkokat watten och salt. Observeras: at när deße Riskor brukas, så sköljas de uti några watten. Champignoner kunna ock läggas in på samma sätt.

Dito på annat sätt.

Sedan Riskorna äro rensade och kagde i watten, som de näst föregående, samt upslagna på durkslag och watnet afrunnit, så nedsaltas de hwarftals med Luneburger salt, helpeppar och lagerbärs-blad, uti en rensmakande bytta eller fierding, så hålla de sig hela året. Denna sort behåller bättre sin smak; men blifwer nog swartare än de kokade.

At inlägga *Champignoner.*

Tag af de runda knopparna, som ej äro stora wäxta, hwilka äro de bästa, och skär dem af wid roten, så långt det är swart: de läggas då strax i watten och twättas wäl rena med en hwit Flanels-klut och skölljas uti annat källe-watten, utan at skala dem;

dem; men äro de så stora, at skägget synes under, så tages det bort och de skalas, men inte twättas med lappen, utan allenast kastas i watnet, och så fort de små äro med lappen wäl twättade, så läggas de uti annat källe-watten och sköljas wäl: sedan tager man et stop källe-watten och en hand full salt, och kokar deruti up champignonerne, och då de kokat 6 minuter, så silas de ifrån spadet och läggas åter i kallt källe-watten, för at hålla dem hwita: när de äro kalla, så läggas de på et rent kläde, at blifwa torra, och derefter läggas de i en glas-burk: sedan tages något muskottblomma, muskott skurit i skifwor, några lagerbärs-blad och något hwit peppar, som kokas med et stop win-ättika, et halft stop franskt win och 2 lod salt, och när det är wäl kalt, så fylles det i burken på champignonerne, at det litet står öfwer dem, och derpå slås 3 eller 4 skedblad god bomolja, så äro de tjenlige både til sallade och at brukas på mat.

At förwara *Citron*-Saft.

Det gula skalet skalas tunt af citronerne och lägges på papper i fönstret, der solen skiner, at torka, hwilket sedan kan brukas til brännewin och mat: de afskala-

de citronerne skäras sönder och kärnorna rensas bort: kiöttet skiljes wäl ifrån det tiocka skalet och lägges uti et kläde, at deriigenom wrida wäl utur all saften, som sedan slås uti torra bouteiller med en lös kärckning, och ställes uti fönster der solen skiner, hwarest de blifwa stilla stående några dagar: när det tiocka siunkit til botten, och saften står hel klar ofwanuppå, så hälles han sakta af och silas igenom en nätelduks-lapp uti helt torra flaskor, eller om man wil hafwa henne mycket blanck, så lägges grått papper i tratten och låter henne drypa igenom: flaskorne måste ej blifwa fullare, än at litet bomolja kan slås deruppå och sedan kärckas de: samma flaskor böra ock hafwa tränga halsar, då det går mindre olja til, och är äfwen lättare at taga henne bort när saften skal brukas, och hwilket sker på följande sätt: Tag en sticka eller penna och skär deruti at det blifwer taggigt, sätt bomull derpå och för den neder i flaskan, at oljan stiger deröfwer; om då icke all olljan följer med första gången, så sättes åter ny bomull på och continueras således, til des saften är aldeles fri från olja: så länge oljan står på saften, som ej bör tagas af, förän hon brukas, så håller hon sig, fast det ock wore några år, när

hon

hon får stå uti en god kållare: det tiocka, som blifwit qwar i bouteillen, kan i början brukas til mat, om hon icke blifwer för gammal; men då kan hon förwaras, at dermed taga bläck och Pontacks-fläckar ur linkläder, och skadar då intet om en möglig hinna sätter sig ofwanuppå. Til samma bruk kuñâ och skämda citroner nyttias.

At giöra *Lemoner*.

Giör så stark salt laka af kallt watten, at så friskt ägg deruti flyter: när saltet är smält, lägg friska citroner uti en rensmakande fierding eller bytta, och af laken slås så mycket derpå, at det står öfwer dem: lägg läck på byttan och conservera det i källaren.

At torka allehanda slags gröna Krydder.

Mejram; Timjan, Kyndel, Basilica, Salvia och Dill, bindes hwar sort för sig uti knippor, och hänges up at torka uti et warmt rum, som eldas: när desse äro wäl torra, så gnuggas korf-kryddera helt fina och sicktas genom hårsickt, samt förwaras sedan uti bläck-dosor eller glas-burkar, så smaka de intet trä, då ock fästes lappar på hwar burk med titul, hwad det är; Salvian, dillen och basilican förwaras

i knipporne: men persiljan pläckas ifrån stielkarna och bladen torkas uti mycken swag wärma i ugnen på ållor: när hon är wäl torr, gnuggas hon sönder, då hon äfwen förwaras i glas-burkar, och kan sedan brukas til mat öfwer hela wintren.

At sylta Sur-Kål.

Af hwit-kål skrädes bort alla de gröna bladen, hwilken sedan skäres som til kål-sallade eller hackas fin, men stockarna tages bort: då tages en rensmakande tunna, som är tät, och lägges först på bottena hela kål-blad, och derpå den hackade kålen, något efter hand, som nederstötes med en trä-klubba, at han saftar sig: här och der i tunnan kastas några barbaris-bär, litet salt, några ärter, som äro litet stekta uti en torr panna, och dill-qwistar, hwarifrån fröet är wäl bortpläckat: när kålen således är nederstött, til des tunnan blifwer wäl full med en liten råga, så strös något bröd-kummin deröfwer, då han sedan betäckes wäl med hela kål-blad, derpå lägges en botten, som kan gå neder i tunnan, med tunga stenar, som präsa honom wäl tilhopa, och tunnan ställes då uti et rum at han giäsa, hwarest det eldas ibland, så at han ej står för warmt eller fryser: när giäsnin-

ningen har uphördt, tages stenarna bort, då botten lyftes up och torkas ren, samt lägges åter derpå och läck på tunnan, som förwaras sedan uti et kalt rum, derest kålen kan frysa, så håller han sig bättre än i källare. När kål syltas för tjenstefolk, så skrädes bara de ytterste och oduglige bladen bort, och sedan hackas och nedstötes på samma sätt.

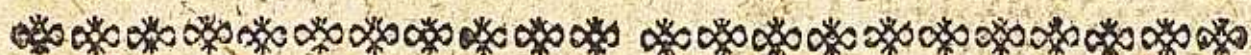
At förwara Grön-Kål.

Bläcka bladen af god molla och tag dertil rensad kyrfwel och lök: skiölg altsammans rätt wäl och förwäll det bara litet, så at intet det gröna går sönder: slå det sedan på rena säll, så at watnet wäl rinner af, och då det blifwer hel kalt, så nedsaltas det hwarftals uti en rensmakande bytta eller fierding, med Lüneburgersalt: derpå lägges en botten med sten uppå, och förwaras i källaren; men när det skal brukas, så wattenlägges kålen förut, och sedan förwälles, derefter hackas han fin, och kokas på samma sätt, som färsk grön-kål.

At *conservera* Murklor för Mätt.

Drag murklorna utaf den träden, som de blifwit torkade uppå, och lägg dem ne-

neder hwarftals uti en kruka eller bytta, med litet fint salt emellan, och när deraf skal brukas, så sköljes de wäl i watten.



Allehanda slags Korf.

Gryn=Korf.

Skär njur=talg uti tärningar, så stora som ärter, men rensa wäl bort alla tanar och hinnor: skala och hacka rödlök hel fin, och koka et stop fina korn=gryn uti 5 stop söt miölk: inemot grynen äro wäl swälda och gröten så tiock han kan blifwa, lägges 6 gjöpnar af den skurna talgen och en knäpp=näfwa af den hackade löken uti en pankaks=panna, at något stekas; men röres flitigt, at han blifwer jämn=stekt: när gröten lyftes af elden, slås den stekta talgen deruti, tillika med 4 knäp=näfwar rensade, twättade och med et linne=kläde torkade blå russin: sedan slås gröten uti et litet träg at swalas; men röres som oftast om, at han ej skinnar sig: denna gröt bör gierna kokas afton förän korfwen giöres: emedlertid skiäres oxe= eller fåre=lefwer uti tunna skifwor, som rensas wäl ifrån alla senor och annat odugeligit, och stötes hel fina uti en trä=balja

med

med en trä-stöt, och sedan silas genom et durkslag: när gröten är wäl kall eller om han stått öfwer natten, blandas han up med 5 qwarter af den silade lefren, om det är efter får; men är det oxe-lefwer, så tages något knappare; dertil slås ock et halft stop söt miölk, något stött peppar, ingesåra, litet rifwit muskott, mejram och timjan: deße gröna krydder böra förut wara torkade, sönderguuggade och genom hårsickt sicktade: slå dertil 4 ägg, en näfwa stött säcker, 4 skedblad smält smör, 2 näfwar rifwit bröd och fint salt, så mycket man tycker, och blanda altsammans wäl tilhopa: skär fet-tarmar så långa som behagas, och torka dem wäl med et linne-kläde: sätt en sticka för den ena ändan, och stoppa dem ej fulla, utan lämna något rum til swällning, sätt sedan en sticka för den andra ändan och lägg dem uti kokande watten, som är något saltat; men ej för många uti på en gång, så at de ligga trängt, och låt intet koka för hårdt, ty då gå de sönder: när de något kokat, stickes uti dem med en fin korf-sticka, at wädret går bort, och låt dem jämt koka 2 timar: då läggas de helt raka på utbredd halm öfwer et bord; men ej för nära tilsammans, at de wäl blifwa kalla, och då tages stickor-
na

na utur dem. Deße korfwar kunna hålla sig 14 dagar, når de om hösten conserveras uti et kalt rum, hwarest det intet fryser. När man wil bruka dem, stekas de på halster hel gulbruna på alla sidor, men kunna ock åtas straxt.

Blod-Korf.

Til twå kannor blod, som år silad genom durkslag, tages 3 halfstop godt swag-dricka, som intet år båskt, eller söt miölk, och saltas deruti som man tycker: dertil lägges et godt skedblad fin hackad röd-lök, mejram, timjan, som år torr, sönderguuggad och sicktad genom hårsickt, hwaraf tages wid paß et litet skedblad af hwardera slaget, stött peppar och ingefåra, hälften så mycket som de gröna kryddernе, och 3 njuvar stötta någlickor; wispa sedan deruti sammanmalit råg-miöl, ju gröfre malit ju båttre, så tiockt som en tuñ gröt: lägg sedan dertil njur-talg skuren uti tårningar, men senorne måste wål tagas bort, innan han skåres sönder: detta fylles uti tarmar, som allenast blifwa något mer ån half fylda, i synnerhet om det år godt miöl, som mycket swäller. När alt sålunda år sañanblandat, kan man först koka en korf til prof, at smaka om det år

lagom salt eller för litet miöl, hwilket senare straxt synes, om han då är klibbig. När alla korfwarne äro uti stoppade, eller så många som få rum uti kärillet, hwaruti de skola koka, så läggas de uti upkokande watten, som förut är saltat, och låter dem sedan sakta koka, at de intet gå sönder: under kokningen stickes det uti dem med en fin korf-sticka, at alt wäder går bort. Detta är profwet när en blod-korf är kokad: man tager en torr korf-sticka och sticker henne wäl i korfwen, sedan drages hon sakta ut, men aktas at intet spad kommer på henne; kommer hon då ut och det intet klibbar sig på stickan, så är korfwen kokad: då tages han up och lägges på halm, som bredes ut på bordet, dock så, at de ej ligga tilhopa, utan få således blifwa kalla och torra, så hålla de sig bättre: då tages stickorna utur, hwilka kunna förwaras til en annan gång, om de blifwa twättade och torkade.

Palt giöres af samma blandning, dock något härdare; men ju lösare han kan wara, ju bättre det är. Han lagas på det sättet: man wäter händerna i watten och formerar paltar häraf, så stora som behagas: de strykas jämna och läggas sedan uti samma spad, som korfwen kokat uti,

men saltas något mera: när man lagt några paltar uti och det alt jämt kokar, så röres sakta om, at de ej fästa sig wid botten: ej eller må de läggas för fort uti, at de intet fastna tilhopa: då det röres, så föres slefwen tätt wid botten på grytan, då de intet skadas: när man wil försöka om de äro kokade, så skäres en palt midt i tu; är han då torr och bärig inuti, så är han kokad. Deße läggas åfwen på halm at swalas, så hålla de sig bäst; ty då kunna de blifwa torra rundt omkring.

Lefwer-Korf.

Tag kalf- eller oxe-lefwer, skär den i skifwor och rensa bort alt det, som intet duger, sedan stötes hon och silas igenom durkslag: koka en gröt af en kanna söt miölk och rifwit bröd: tag en gjöpen njur-talg, skär honom smått och stek litet i pankaks-pannan med et skedblad smt hackad lök: lägg det sedan i gröten och låt honom dermed litet koka: när gröten skal lyftas af elden, så blandas 2 näfwar rensade och twättade blå-rußin uti, och när han är kall, lägges et halft stop af den stötta lefwen dertil, samt et halft qwarter söt miölk, salt, peppar, ingefära, något mejram, timian, 2 skedblad rifwit säcker, 3 dito smält smör,

smör, en nåswa riswit bröd och 3 ägg: blanda detta wäl tilsammans och stoppa det sedan i fet-tarmar, som läggas uti kokande watten, hwaruti är saltat, och låter dem koka til des de blifwa lagom, då tagas de up och kunna ätas strax, eller äfwen sedan wärmas up på hallster.

Risgryn-Korf.

Koka en gröt af risgryn och miölk, blanda honom sedan up på samma sätt, som den ofwanstående, med talg, lök, russin, och när han är wäl kall, med lefwer och salt: äfwen samma krydder, samt riswit bröd, smör, säcker och ägg, och förfares på samma sätt: corinter brukas ock häruti.

Hacke-Korf, som brukas för Tjenstefolk.

Til hacke-korfwen brukas det kiöttet som sitter inuti kreakuren, hwilket skiljer lefwer, lungor och hierta ifrån tarmarna, och kallas millangård: det samma skäres i tärningar, tillika med lungor, hiertat, diuret på kor eller får, samt njurarna och så mycket kiött, som kan skrädas af benen på rå oxe- eller ko-hufwud. Detta altsammans hackas fint, och blandas sedan up med stött peppar, ingefära, salt, hackad lök, mejram och timjan, och stoppas hårdt

uti

uti blå tarmar, hwilka knytas tilhopa med tråd och sedan saltas de uti en tunna: uppå dem lägges botten och en sten, at de ligga trångt tilhopa och laken står öfwer när saltet smälter. Deße korfwar kunna hålla sig uti laken hela året, när de intet blifwa för litet saltade. Den som behagar, kan ock, sedan de legat 14 dagar i saltet, torka dem i en rök-badstuga med kall rök i 8 dygn. Denna hackemat brukas ock at koka, hwarwid ingen annan skilnad är, utan förfares med den kokade maten på samma sätt, och wid instoppningen wärmes han litet uti en panna, så går han bättre uti skinnen, och den korfwen ligger allenast 2 dygn i saltet: när han då tages up, doppas han bara uti upkokat watten och sedan trädes på stänger, som upsättas under taket, at torka uti et rum deräst det eldas och spiället om aftnarna skiutes igen. Til hacke-korf af får, kokas hufwud och fötter för sig sielf, til deß håret loßnar, då det wäl afpläckas; sedan läggas de uti watten och fötterna saltas neder, men af hufwudet skrädes alt kiöttet och lägges til det andra, som hörer til hacke-mat, hwilket man kan skära rått eller kokat; men kommer rått och kokat tilhopa, så hängas de uti en warm rök-badstuga at torka 2 eller 3 dagar utan rök.

De

De hacke-korfwar som giöras efter swinslagt, är bäst at låta maten blifwa okokad; ty när den är rå, behåller korfwen sin must och gifwer bättre smak när derpå kokas säppor. Til den korfwen hörer bukfläsket, som skäres ut jämt efter wärtorna, hwilka skrädes bort när fläsket sönderskäres; men hufwudet förwaras til sylta eller annat bruk. När hacke-mat kokas, skummas fettet af, som sedan saltas och förwaras til palt-fett; men spadet nyttjas, at dermed koka grynen för tienstefolket: uti samma korf lägges hiernan och den lefren, som blifwit öfwer af herrskapets korf.

Palt-Bröd.

Sedan blod-korf och palt är giord, tages den öfriga bloden, och utspädes med en treiedel warmt korf-spad eller dricka, hwaruti lägges hackad lök, peppar, ingefära, salt, mejram och timian: deruti knådas så mycket groft råg-miöl, at der blifwer som en lagom hård spisbröds-deg: lägg god jäst deruti och låt det jäsa som en annan deg, baka deraf kakor, i samma fason som spisbröds-kakor, och giör hål i dem så stora, at de kunna trädas på stänger: låt dem wäl jäsa, som annat bröd, uti et warmt rum och sedan gräddas i ugnen:

når de åro wål gräddade, trädas de på stänger, hwilka läggas up under taket uti et warmt rum, til des kakorna blifwa wål torra och möra, då de kunna, som annat bröd, förwaras och hålla sig hela året: när man häraf wil något bruka, så lägges det uti upkokat watten, som är litet saltat, eller om något salt kött-spad är för handen, och låter det så länge deruti koka, til des det blifwer miukt, då det uptages och smältes fett uppå: detta är en spissam mat på landet för tienstefolk.

Dos-Palt.

Til en kanna blod tages et halft stop öl, och lägges deruti fint hackad lök, timjan, mejram, peppar, ingefära, nägliekor, och salt: wispa så mycket groft rågmiöl dertil, at det ringlar sig efter wispen då han uplyftes, och lägg deruti smått skuren njur-talg och 4 skedblad smält smör: tag sedan wäl rengiorda bläck-dosor, och smörg dem inuti med smör, fyll deruti af ofwanstående blandning, dock ej fullare, än twå twär finger ifrån kanten, och ställ dem sedan utan låck uti en wattugryta, som förut kar, hwaruti ej får wara mera watten, än at det stiger på halfwa dosan: lägg låck på grytan och låt sakta koka, så at intet wattnet stiger in i dosan: profwet är det, då en torr

torr korf-sticka stickes in i palten och han kommer torr ut igen, så äro de kokade, och kan då ätas warm med smält smör öfwer, eller sedan han blifwit wäl kall, så skäres han i skifwor och stekes med smör i pankaks-pannan.

Korf af Swin- och Ox-kiött.

Til fyra marker rent swin-kiött och lika mycket oxe-kiött, tages ock 4 marker rent fläsk; kiöttet skäres smått, hackas fint och stötes med en trä-klubba: fläsket skäres ofwen wäl ganska smått, knådes tilhopa med kiöttet, och upblandas med salt, peppar, ingefära, näglickor och godt öl: när alt sammans är wäl tilhopa knadat, stoppas det rätt hårdt uti tarmar och knytes med tråd för bägge ändar: korfwarne saltas sedan neder uti en fierding, hwarest de blifwa liggande 8 dagar; då böra de förwaras uti salt laka, derest fläsk ligger, så hålla de sig bättre, och sedan kunna de watten-läggas och brukas i kål eller ärter.

Skrap-Korf.

Tag et lißpund oxe-kiött af det tiockaste utur låret, skär det uti skifwor och skrapa dem med en knif; men akta at inga senor följa med: när man då hafwer 8 marker sådant fint skrapat kiött, så kokas en

en kräftig säppa af benen, senorna, samt det som öfwer blifwer, och när hon kokar up, skummas wäl: emedlertid skäres njurtalg uti tärningar, stora som sinå ärter, hwarifrån alla tanor och senor äro wäl borttagna: talgen bör wara tre och en half mark wäl wägit, sedan han är sönderskuren: tag sedan et qwintin muskottblomma, 3 qwintin peppar, 8 lod fint salt och 2 qwintin näglickor, hwilket intet stötes mycket fint: när alt detta är således giordt, arbetas det wäl tilsammans med bå derna och slås deruti et halft stop af kiöttsäppan, som då bör wara wäl mustig och kall, tillika med det feta, som stannat ofwanuppå: sedan det nu wäl blifwit blandat med hwarannat, stoppas det uti blå-tarmar det bärdaste man kan, och knytes så för bägge ändar med en tråd: tarmarne böra torkas med et kläde, förän de stoppas uti, at de ei äro wattenaktige. När korfwarna äro färdige, blandas tilsammans twå lod fint salt och et qwintin saltpetter, hwarmed hwar korf gnides, ock lägges sedan hwarfstals in uti en fierding, med följande kryder: en god näfwa stötta och wäl mogna enebär, en näfwa persilje-qwistar, lika mycket timian, rosenmarins-qwistar och lagerbärs-blad: sedan giöres en lake af 3 stop wat-

watten, et och et halft skålpund salt, den kokas up och skummas wäl, och när han stått öfwer natten, så slås han på korfwen: lägg då en botten med en liten sten uppå i fierdingen, at korfwen håller sig neder i laken. Denna korf kan hålla sig någon tid, om han allenast förwaras uti et kalt rum, och står täckt med låck uppå. Uti kål och ärter kan han brukas.

En Sort Får-Korf.

Tungorne tagas utur hufwuden medan de äro rå, och skrapas rena ifrån den hwita hinnan: de skäras sönder tillika med hiertana och något fåre-kiött, som sedan hackas rätt fint och stötes med en trå-klubba, så at det blifwer som en deg: dertil tages nästan lika mycket njur-talg som kiöttet, hwilket ock skäres och litet hackas; sedan blandas det tilhopa med salt, fint skurne citron-skal, litet cardemummor, peppar och krydd-peppar, och knådes då med litet win och kiött-säppa, hwaruti lök har kokat och blifwit frånsilad; sedan stoppas det i fåre-blåtarmar rätt hårdt, och knytes tilhopa med en tråd: gnid sedan hwar korf med salt, och lägg dem uti en fierding med litet krossade enebär: slå sidst sådan lake derpå, som står beskrifwit wid skrap-korf.

Denna korf är åfwen tienlig til kål och ärter.

Saucice de Boulogne.

Tag 16 marker magert swin= och 3 dito ungt oxe=kiött, hwarutur alle senor wäl bortskäras, sedan hackas det wäl smått och bultas med en trä=klubba: skär godt fett fläsk uti helt små tärningar, wäg deraf 4 marker, och sätt det sedan i kiölden at stelna: knåda det hackade kiöttet wäl tilhopa, at det blifwer som en deg, och lägg dertil 8 lod groft stött peppar, 24 lod fint salt, 3 lod muskott, samt et och et halft lod muskottblomma: när deße krydder äro med kiöttet wäl igenom arbetade, så lägges det sönderskurna fläsket dertil; men aktas wäl, at det intet kommer klimpetals, utan blir wäl med kiöttet blandat: tag då fet=tarmar efter oxar, blås dem up och häng dem förän de brukas, 2 eller 3 dagar i wädret: sedan läggas de en timma i rödt win, men strykas så utur winet, at de intet äro för wåta eller för torra, och då skäras så långa, som de åstundas: stoppa den öfwerstående blandningen deruti, det hårdaste man kan, och knyt rätt hårdt med tråd för bägge ändar: tag 3 a 4 smala trekantiga biörkkäppar, sätt korfwarna uti klöfwerblad emellan dem och linda hel hårdt omkring

med

med segelgarn: häng dem så i wädret tre dagar, och rök dem sedan 8 a 10 dagar med kall enris-rök, men när de hängt i röken 4 eller 5 dygn, bindes kåpparne hårdare til. Deße äro goda at äta spickna, när det lider til sommaren.

Metwurst af Ox-kiött och Fläsk.

Af oxen tages hierpe-kiöttet samt det finaste af innan-låret, alla senor skäras bort och sedan skåres det smått, som stora helgryn: skär det fetaste af ungt fläsk i samma storlek; men observera, at til en mark fläsk tages altid 2 marker kiött: knåda det wäl tilhopa med händerna, slå dertil något öl och lägg deruti af följande kryddor, nemligen: rifwit muskott, stött peppar, muskottblomma och salt; tag stora fet-tarmar efter oxe, som alt fettet måste pläckas af, och stoppa dem sedan wäl hårda: låt intet wäder blifwa emellan, utan stick uti dem med en fin nål under stoppningen, hwarefter korfwarna knytas hårdt med tråd för hwar ända: sedan saltas det på dem, och med den saltningen ligga de uti 3 dagar, men wändes en gång om dygnet: tag då trekantiga biörk-köppar, och bind korfwarna uti trekant med segelgarn omkring: derefter hängas de 3 dagar uti

en skårsten, och rökas ståndigt med kall rök af enris, samt en al-klubb, som håller elden wid magt; men enriset får intet låga, utan bara ryka: sedan böra de hängas uti et rum, som intet eldas för warmt, til dess de blifwa torra, och då förwaras de uti et rum, som är swalt.

Korf af Swin-Lungor.

Swin-lungorne läggas uti watten, som kokar, och när soden löper öfwer dem, tagas de strart up, skäras uti skifwor och rensas ådrorna wäl ut: sedan skäras de i tärningar och hackas intet mycket smått. Dertil tages och hiertat och njurarna oförwälda. Då detta är hackat, tages tredie delen ister och skäres också i små tärningar; men intet för än de legat en natt uti watten, och det är ömsat några gånger: när således alt är hackat ock sönderskurit, så blandas det wäl tilhopa och lägges deruti litet muskottblomma, peppar, ingefära, uti coriander och salt: sedan stoppas det uti blå-tarmar rätt hårdt, och knytes wäl med trå för ändarna: Då giöres en sådan laka, som til skrap-korfwen, korfwarna läggas uti en bytta eller fierding, och när laken är wäl kall, slås han deruppå. Denna slags korf kan brukas uti kål och ärter. Det observer-

serveras: at lungorna, njurarne och alt, som brukas til korf af swinet, bör ligga en natt i watten, förän det skäres sönder, och tinsas derpå watten en eller 2 gånger.

Siskon.

Til 6 marker hel rent fläsk, som ej är kiött-blandat, tages 4 marker rent swin- och twå marker ox-kiött: fläsket skäres hel fint, men kiöttet hackas ännu finare: sedan knådar man alt wäl tilsammans, och slår derpå et halft stop säck, något peppar, ingefära, salt och muskottblomma eller muskott: då giöres små bullar och lägges uti spritbakelse-dosan; träd hela tarmen, så lång man wil hafwa honom, uppå den tratten, som sitter på dosan, och stoppa honom sedan full. Härtil bör wara smala får-tarmar.

Korf af Höns-kiött.

Man tager bröstet af 6 half-stekta höns och hackar det rätt fint: sedan skäres färskt ister eller färskt fläsk hel smått, och lägges deraf 4 händer fulla til höns-kiöttet: lägg dertil 40 ägge-gulor, 30 lod rifwit bröd, som är blött uti et stop upkokad miölk, salt, peppar, litet fint hackad lök och muskottblomma: blanda det wäl tilsammans och sätt på elden, at blifwa litet

tet warmt, så går det lättare i tarmarna: det röres flitigt om, at det får jämn wärma: sedan stoppas häraf uti wäl rengiorde och smala swin-tarmar nästan fulla: knytes för bägge ändar med en tråd, och kokas uti söt miölk. Den som behagar kan äta dem strart; men äro ännu bättre sedan de blifwit kalla och brynde gulbruna, öfwer smort papper på halster. När det är kalt i wädret, så kunna de hålla sig några dagar.

Höns-korf på annat sätt.

Kiöttet skåres af 2 rå höns-bröst, och hackas mycket fint, alt det öfriga på hönset stötes uti en mortel med ben och kiött, och kokas deraf en kraftig såppa: sedan skåres njur-talg rätt smått, från hwilken bortskrädes alla senor och hinnor: då tages hälften så mycket af talgen, som det hackade bröst-kiöttet, och stekes litet i pankaks-pannan; 16 anjovissar och en röd-lök hackas fint, och fräses wäl i smör: låt alt sammans blifwa kalt och wispa sedan tijo ägg, men allenast 6 med hwitan; lägg då til det hackade höns-kiöttet, talgen, anjovissen med den stekta löken, små skuren persilja, rifwit hwetebröd, gnuggad och stöttad mejram, stött peppar och litet muskott-blom-

blomma, och arbeta detta tilhopa, at det blifwer wål blandat: når såppan, som blifwit af det stötta kiöttet och benen, år kokad, stad och kall, slås så mycket deraf uti, at det blifwer som en tiock wålling eller tunn gröt: fyll detta uti smala tarmar, dock ej mera ån halfwa, knyt för båda åndar med tråd, och koka dem sedan uti hålften miölk och watten; då kunna de åtas straxt eller brynas, på samma sått, som de föregående.

Bröd-Korf.

Til et skålpund rifwit hwetebröd, tages et halft stop söt miölk, wispa wål 6 ägg, men ifrån 2 tages hwitan bort; et halft skålpund márg lågges i watten, at blodet drages wål ut, sedan skåres han rått smått, och alla små ben tagas ganska wål bort, som gemenligen pläga wara deruti; 8 lod corinter rensas, twåttas och torkas med et linne-kläde: blanda detta alt wål tilhopa, tillika med salt, et skedblad rifwit såcker, peppar, litet muskottblomma och et halft qwarter smält smör, och stoppa det sedan uti fet-tarmar, nåstan fulla; knyt med tråd först för den ena åndan, och så fort de stoppas uti, så knytes straxt för den andra: koka dem derpå en tima med något salt i watnet, men stick dem i början, at

at wädret får gå ut. Deße kunna ätas straxt, eller ock sedan wärmas up på halster.

Fisk=Korf.

Half=koka en gädda, om 3 eller 4 marker, uti salt watten, plocka kiöttet rent ifrån ben och skinn, och hacka det rätt fint; skär njur=talg i små tärningar och tag deraf en half mark, hwilken litet stekes uti en panna, och sedan blandas med fisken, samt 3 hackade anjovissar, 4 skedblad smält smör, peppar, muskott, litet hackad och stekt lök, 8 lod rifwit bröd, som blötes uti et half qwarter söt grädda, litet små skuren persilja och 6 ägg: detta stötes wäl tillhopa, saltas efter smak, och stoppas sedan i får= eller smala oxe=tarmar. Deße kokas först uti så mycket watten, som bara står öfwer dem, och när watnet är inkokat, brynas de på halster med smordt papper under, och ätes warma. Korf=skinnen få ej wara längre än en half aln, och fylles ej för fulla; ty maten swäller.

Kräft=Korfwar.

Förwäll tre tiog kräftor, och rensa alt kiöttet med det feta utur, hacka det fint och stöt det med ägge=röra af 2 ägg; blöt hwetebröd i miölk, något kräft=smör och annat smör, persilja, peppar, litet muskott,

skottblomma, söndergnuggad timian, litet basilica, salt och 3 rå ägg: när detta är så mycket stött, at det ser hel smidigt ut, stoppas det uti får-tarmar, men intet aldeles fulla; ty då gå de sönder, när fyllningen swäller, knytes för bägge ändarne med en tråd, och korfwarne strykas jämna: låt dem sedan helt sakta koka uti miölk med en bit smör, och när de äro kokade, tagas de up och smörjas med kräft-smör rundt omkring: giör pappers-lådor i lika storlek med hwar korf, hwilka ock wäl smörjas med kräft-smör i botten och på sidorna: lägg sedan korfwarna deruti, och ställ lådorna på halster öfwer sakta eld; men korfwarne wändas om, at de blifwa jämt stekta, då skäres tråden bort och sedan anrättas på en serviette med sina lådor. Deße korfwar böra wara hel korta.



Allehanda slags Buddingar.

Rußin-Budding.

Til et skälpund backad njur-talg, hwarifrån alla senor äro wäl borttagna, eller ock et skälpund smör, tages 26 lod rußin, som rensas utur alla kärnorna, 10 ägg, 10 sked-

blad hwetemiöl, et skedblad rifwit säcker ock liter rifwit muskott, hwilket alt blandas tilsammans: då midlas wäl på en torr serviette, och smeten slås derpå öfwer en skål; sedan bindes wäl hårdt om med segelgarn, emedan han intet swäller mycket: derefter lägges han uti kokande watten, som är liter saltat, at koka jämt 3 eller 4 timar med låck uppå, ju längre han kokar ju bättre det är. Sauce härtil giöres af 4 ägge-gulor, något mindre än et halft qwarter watten, win och säcker efter smak, litet sönderskuren citron-skal, en njupa hwetemiöl och en bit smör, stor som en hassel-nöt; detta hwispas tilhopa, sättes på elden och låter det koka, men under kokningen wispas ständigt: när Buddingen är uplagd, slås denna sauce öfwer och strös stött canel uppå.

Rußin-Budding på annat sätt.

Tag et skålpund goda blå-rußin, hwarutur rensas alla kärnor, samt 24 lod rifwit hwetebröd, hwaruppå slås så mycket smält smör, at brödet blifwer wäl blött: wispa sedan 8 stycken ägg, och lägg sedan det blötta brödet dertil, samt 2 skedblad stött säcker, 6 skedblad söt grädda eller midlt: lägg de rensade rußinen dertil och rör alt

wäl

wål tilhopa, smörg då en serviette med kalt smör, och strö litet hwetemiöl derpå; slå smeten deruti; knyt wål hårdt om med segelgarn, och lägg honom uti en kokande watten-gryta, hwaruti är litet saltat; låt honom koka med läck uti 2 goda timar: giör sauce härtil med win, på samma sätt som den ofwanstående.

Sego-Budding.

Koka gröt af et stop miölk och 8 lod wål twättade Sego-gryn: när grynen äro wål swälda och gröten deraf wål hård, så lyftes han ifrån elden och lägges et stycke smör deruti, så stort som et kalkon-ägg, medan det är warmt, samt 8 lod fint stötta hwete-skårpor, så mycket säcker, at det deraf smakar sött, och en liten niupa muskottblomma; wispa wål 8 stycken ägg, som slås dertil när det blifwer kalt, smörg en serviette med kalt smör och strö litet hwetemiöl derpå, slå smeten deruti och bind hårdt om med segelgarn, lägg honom uti kokande watten, at koka i 3 timar med läck, men watnet bör litet wara saltat: något förrän denna Budding skal anrättas, lägges han uti et trindt bläck-durkslag, och tages ej utur servietten; durk-slaget sättes uti en skål och ställes litet i spisen, förän

han

han anrättas, at han hålles warm, så får han bättre stadga, hwilket åfwen bör ske med alla Buddingar, som äro mycket lösa; ty då hålla de bättre sin forme: Giör emedlertid nedanskrefne sauce:

Tag en hand full torra nypon, som rensas och sköljes mycket wäl, samt kokas helt miuka uti watten, sedan silas såppan af och kramas musten utur bären, at såppan deraf får smak; lägg et stycke smör uti en sauce-panna, så stort som et hönsägg, och låt det fråsa med litet hwetemiöl, slå så nypon såppan dertil, som då ej bör wara mera, än det blifwer lagom til sauce; rör tilhopa och låt koka med 3 skedblad franskt win, säcker efter smak och litet citron-skal, skurne uti små fina rimsor. När Buddingen är stielpter på fatet, så slås denna sauce öfwer och stött canel strös uppå. Til Sego-Budding kan ock brukas kiersebärs-sauce, som ibland kiött-saucer står upförd.

Mandel-Budding.

Tag 12 lod stötta hwete-skärpor eller annat torrt hwetebröd, lägg dertil et stycke smör, så stort som 2 höns-ägg, 2 små skedblad rifwit säcker, 2 njupor stött canel, 4 lod skållad fin stött mandel med 4 stycken bit-

bitter-mandlar ibland; koka up et godt qwarter söt miölk, och slå på deße ofwanstående saker; då röres wäl, at smöret och brödet blifwer wäl smält: när detta blifwer kalt, så wispas 6 ägg rätt wäl och röres uti; smörg då en serviette med kalt smör, strö hwetemiöl derpå och slå smeten uti, samt bind hårdt til med segelgarn, då Buddingen straxt lägges uti upkokat watten med läck öfwer, och glömmes intet wid alla Buddingar, som koka i watten, at hafwa salt deruti: Låt honom koka en god timma, och ställ honom i spisen uti durkslag, något förän han anrättas, på samma sätt, som den nästföregående. Härtil kan ock brukas samma sauce, som til Rußin-Budding, om denna ej behagas, som nu följer: Koka up et knapt qwarter söt miölk, red sedan af med tre ägge-gulor, samt så mycket hwetemiöl, at det blifwer lagom tiockt, och lägg deruti säcker, at det blifwer litet sötaktigt: när Buddingen är anrättad, öses saucen öfwer och strös canel uppå.

Märg-Budding.

Alla ben rensas wäl ifrån et halft skålpund märg, och hackas rätt fin: dertil tages 16 lod fint stött torrt hwetebröd, som blötes ut 5 jungfrur söt miölk, deruti

lägges då den hackade märgen, et skedblad stött säcker, en niupa stötta cardemummor, lika mycket stött muskottblomma och litet fint salt; slå dertil sex wispade ägg och rör det wäl tilsammans, sätt watten på elden och salta deruti litet; när det kokar up, så smörjes et kläde eller serviette, hwarpå strös litet hwetemiöl, deruti slås ofwanstående blandning, och knytes wäl hårdt om med segelgarn, samt lägges i en kokande watten-gryta, at koka med läck 2 timar, men ses noga efter, at intet watnet kokar bort; men i fall det sker, så spädes mera til. Buddingen bör wändas om ibland, at han blifwer jämt kokad, som åfwen observeras med alla Buddingar, medan de koka.

Sauce til denna Budding giöres af franskt win, watten och säcker, som redes af med ägge-gulor och en njupa hwetemiöl.

Miöl-Budding.

Uti 7 wispade ägg lägges 7 skedblad godt hwetemiöl, et halft qwarter smält smör, något rifwit muskott och salt; alt sammans wispas först wäl tilhopa, sedan slås dertil et halft stop söt miölk, men bara litet i sönder, så at det ej klimpar sig. Då alt är wäl tilhopa rördt, så miölas en ser-

serviette wäl, smeten slås deruti, knytes hårdt med segelgarn, och lägges uti en kokande watten-gryta, hwaruti litet saltas, och låter honom sedan koka 3 timar: när han anrättas, slås en sauce deröfwer, som göres på följande sätt:

Låt litet smör och miöl fräsa tilhopa, och slå sedan litet watten eller söt miölk dertil, hwilket litet kokas tilsammans, lägg sedan mera smör uti, men rör wäl, så at det intet skär sig, til des alt smöret är wäl smält.

Spenat-Budding.

Tag et qwarter söt miölk, lägg deruti 12 lod fint stötte hwete-skårpor, dertil 3 jungfrur spenat, som förut är förwäld, watnet wäl utkramat och sedan fin hackad. Et qwarter smält smör, et skedblad rifwit socker, litet muskottblomma och litet peppar röres wäl tilhopa, wispa sedan 6 ägg och rör deruti, smörg en serviette med kalt smör, och lägg derpå jämt öfwer med stora rå spenat-blad, at ingen ting synes af servietten, så långt som smeten kan räcka, at Buddingen utan på blifwer dermed wäl betäckt: slå då den blandade smeten derofwan uppå, och knyt om med segelgarn rätt hårdt: lägg honom uti kokande watten, som är litet saltat, at koka med läck half-

annan tima. Något förän han anrättas, utages han up med servietten och lägges uti et trindt durkslag, som sättes i en skål, at litet styfna i spisen, så häller han sig bättre tilhopa, när man stielper honom utur servietten, och då hafwes tilreds följande sauce:

Tag et godt skedblad smör, lägg det uti pannan och låt det fräsa tilhopa med litet hwetemiöl, slå et qwarter söt miölk deruppå och låt koka; red sedan af med 3 a 4 ägge-gulor, och när Buddingen är uplagd, slås denna sauce öfwer.

Spenat-Budding af Saft.

Spenat förwälles och slås på durkslag, så at watnet rinner wäl af honom, sedan wrides saften utur genom et linne-kläde, då lägges et stycke smör, så stort som et höns-ägg, uti et halft stop söt miölk, miölken sättes på lindrig wärma til des smöret blifwer smält: emedlertid wispas ganska wäl 16 ägg, hwaraf 7 hwitor tages bort: då äggen äro wäl wispade, slås det uti et halft qwarter af den utwridna spenat-saften, och 3 knäppnäfwar godt hwetemiöl, hälften af et rifwit murskott, något rifna citron-skal, citron-saft af en och en half citron, litet salt och 8 lod rifwit säcker: detta

detta alt wispas wäl tilhopa och sedan slås den liumma miölken dertil; när det då är tilhopa blandat, miölas en serviette rätt tiockt, och deruti slås smeten, servietten knytes i hast wäl hårdt tilhopa med starkt segelgarn, och lägges straxt uti en kokande watten-gryta: när det kokat en tima med låck, tages Buddingen up och lägges i et durkslag, som ställes wid wärmen uti en skäl, emedlertid giöres, på följande sätt, härtil sauce:

Fräs tilhopa litet smör och miöl, slå derpå litet af samma Spenat-saft, som slogs i Buddingen, och låt det koka under stadigt rörande, deruti lägges sedan litet säcker och mera smör, stielp derefter Buddingen utur servietten på anrättnings-fatet och slå saucen öfwer.

Morot-Budding.

Tag et qwarter söt miölk, lägg deruti 2 skedblad rifwit säcker, koka up henne och wispa så mycket godt hwetemiöl deruti, som möjeligit är, arbeta det mycket wäl på elden, til des det släpper ifrån pannan, då lyftes hon af elden, och lägges et stycke smör deruti, så stort som 2 höns-ägg, samt röres om och låter smälta, lägg dertil et knapt mätit qwarter rå rifna moröter och

wispa 8 ägg dertil, samt 12 lod riswit bröd, tillika med litet salt, och rör tilsammans; smörg et kläde med rådt smör, och slå smeten deruti, knyt wäl om med segelgarn och lägg honom uti kokande watten at koka, med läck, 2 timar; litet förän han anrättas, lägges Buddingen med servietten uti durkslag, och sättes i spisen at stysna, giör emedlertid dertil nedanskrefne sauce:

Koka et och et halft qwarter söt miölk, med något sönderskurna morötter, til des miölken får smak deraf, och sila sedan rötterna ifrån; lägg då uti pannan en bit smör och litet hwetemiöl; när det fräsit tilhopa, så slås den afsilade miölken dertil och låt dermed något koka, då det bör wara så tiockt, som en lagom sauce: när Buddingen är tagen utur servietten och lagd på fatet, så öses saucen öfwer.

Käl-Budding.

Först giöres en farce af fisk eller kiött, som sedan skäres hwit-käl uti klyftor, som blifwa något mera än halfkokade uti watten, med et godt stycke smör, peppar, muskottblomma och salt: när kälen är uptagen, lägges han på durkslag, at watnet rinner wäl af; då tages med en sked några klimpar utaf farcen, och lägges i samma

ma spad at koka, hwilken sedan skäres i små stycken; derefter förwällas murklor, som kramas watnet utur, rensas och fråsas i litet smör på elden; sedan doppas en serviette uti warmt watten och lägges uti et diupt fat; då klappas af den rå farcen tunt ut, och lägges på den wåta servietten och der ofwanuppå hwarftals af den förwällda kålen, (hwarutur de grofwa stielkarna äro borttagne) murklor, några smör-bitar, de sönderskurne fricadellerne, litet muskottblomma och salt, när då Buddingen är så stor, som man behagar, så klappas åter ut rå farce och lägges öfwer, men ses noga efter, at farcen skyler wäl utomkring altsammans; så bindes servietten hårdt tilhopa med segelgarn, och lägges uti en kokande wattengryta med litet salt uti, hwilket altid måste stå öfwer honom, och när han kokat 2 goda timar med lock, så är han färdig, då hafwes tilreds nedanskrefne sauce.

Tag et stycke smör och låt fråsa med litet hwetemiöl uti en castrull, slå af spadet dertil, som kålen kokat uti, och låt koka tilsammans, sedan redes han af med 3 a 4 ägge-gulor, at saucen blifwer lagom tiock och öses öfwer Buddingen, när han är stielpter på fatet utur servietten.

Hackad Kål-Budding.

De gröna bladen på kål-hufwudet, samt stocken och alla grofwa stielkar skrädas af, sedan hackas kålen fin och stufwas med kiöttsäppa, eller watten och et godt stycke smör, peppar samt muskottblomma: låt honom dermed koka, at han blifwer miuk och såppan aldeles inkokad; då saltas så mycket, at han stöder på salt; af den stufwade kålen tages et och et halft qwarter, som ställes at kalna: emedlertid sättes en annan gryta på elden med watten eller kiöttsåppa; har man intet den tilreds, så lägges smör uti watnet, och deruti förwälles hela kålblad, som sedan läggas up at kallna, och så på et kläde, at de blifwa torra; men spadet förwaras til saucen: blanda sedan up den stufwade kålen med 8 lod fint stötta hwete-skårpor, eller annat torrt hwetebröd, som först äro blötta uti et halft qwarter söt grädda och 8 stycken wäl wispade ägg; bestryk et kläde med rätt smör, lägg det uti et diupt fat, och sedan de förwällda kål-bladen deruppå, som måste wara så många, at det blifwer 2 hwarf, så at det andra hwarfwet kan skyla öpningen på det första: sedan slås den sammanblandade kålen derpå, och knytes rätt hårdt om klädet med segelgarn; då lägges det uti en kokande

de watten-gryta, med litet salt i watnet, som bör koka alt stadigt lyckt i 2 timar: när Buddingen skal anrättas, lägges han uti et durkslag och ställes litet i spisen wid warmen; emedlertid giöres på följande sätt saucen:

Lägg et stycke smör uti en castrull, och låt fräsa med et skedblad hwetemiöl, slå något dertil af det förwarade kål-spadet, samt 3 a 4 skedblad söt grädda eller miölk, litet socker, dock ej at det smakar sött, och litet rifwit muskott, sedan redes det af med 3 a 4 ägge-gulor, at saucen blifwer samblig.

Kräft-Budding.

Tre tiog kräftor sköljes och rensas på det sättet, at jämt efter den randen, som sitter på det yttersta skalet, skäres af, at orenligheten går bort, sedan stötes kräftorna rå, helt fina, och då slås et halft stop söt miölk på dem, samt röres wäl om; derefter rifwes igenom et durkslag, at alt det wäta går wäl igenom, hwilket sedan silas igenom en hår-sil och tryckes wäl på, at så mycket tiockt, som kan, följer med och går igenom silen; rensa så alt kiöttet, som är i klorna och stierten, af en medelmåttig stor hummer, hwilket hackas mycket fint och baltas wäl med en trä-klubba. Om

intet hummer fins, så tages et tiog förwälda kräftor i des ställe, som på samma sätt rensas, nemligen, bara kiöttet af klonen och stierten; lägg då uti alt det som blifwit igenom-silat, dertil 20 lod fint stötta hwete-skårpor eller annat torrt hwetebröd, litet muskottblomma, litet stött peppar, et godt skedblad stött säcker ock det bultade kräft- eller hummer-kiöttet: af skalen, som blifwit qwar i durkslaget, giöres kräftsmör, som slås uti et qwarter, men aktas at intet wattn följer med; sedan ökes til med annat smör, at qwarteret blifwer fullt, hwilket ock slås uti smeten, samt 10 styckewäl wispade ägg och något fint salt; arbeta så wäl tilhopa, at inga klimpar synes uti af kiöttet, smörg en servietre med rätt smör, lägg honom uti et diupt käril och slå smeten deruti; knyt wäl hårdt om med segelgarn och lägg uti kokande watten, som är litet salt uti, låt honom koka 2 goda timmar och giör emedlertid dertil nedanskrefne sauce.

Förwäll och rensa 2 tiog kräftor och giör rödt smör af skalen, lägg et stycke smör uti en castrull, och låt fräsa med litet miöl, slå då kiöttsåppa derpå och låt koka; lägg deruti kräft-stiertar och skalade klor, murklor, som äro förwällda, rensade och litet kräft-

fråste i smör, litet muskottblomma, peppar, salt och kräft-smör, och låt detta litet koka: när Buddingen anrättas, öses denna sauce öfwer. Om man intet har kiött-soppa, så kan söt miölk härtil brukas, då litet säcker lägges uti, men ej så mycket, at det smakar deraf sött.

Fisk-Budding.

Rensa alt kiöttet utur en 2 markers gädda, och koka sedan benen, hufwudet och skinnet med knapt watten, tag 2 små humrar och giör af skalen rödt smör; hacka då hummer- och gädd-kiöttet mycket fint med 30 stycken färska ostron, och stöt det sedan med en trä-klubba, at det blifwer fint; förwäll 2 näfwar murklor, hwarutur watnet kramas wäl; stek dem i smör, och hacka dem sedan mycket fina, blöt 7 lod rifwit bröd, uti et halft qwarter af det spadet, som fisk-benen kokat uti, och blanda sedan deruti det blötta brödet med den stötta fisken, de hackade murklorna, et qwarter smält smör och 8 stycken ägg; rif ock deruti et halft muskott, litet peppar och salt efter smak, hwilket altsammans röres wäl tilhopa; smörg sedan en liten castrull eller forme med rådt smör, slå ofwannämde smet deruti, och låt gräddas uti ugnen, til

til des han blifwer gulbrun; emedlertid giöres härtil sauce, på följande sätt:

Låt det röda smöret fräsa med litet hwetemiöl, slå sedan deruppå kiött säppan, eller om man den intet har til hands, så tages af spadet, som fiskbenen kokat uti, och lägg dertil litet muskottblomma och peppar: när Buddingen är gräddad, stielpes han uti saucen och låter honom deruti koka en god tima eller något mera. Skulle saucen ej wara nog fet af det röda smöret, så kan mera dertil ökas af annat smör, som då deruti måste koka. Så mycket sauce bör det wara när Buddingen stielpes uti, at det står öfwer honom; ty får den derföre i början ej giöras för tiock; men skulle han ej wara nog samblig när han skal anrättas, så kan, litet förut, läggas uti fint rifwit bröd, då lägges ock deruti hela ostron; ty om de koka länge, så blifwa de hårda: uti saucen saltas efter smak, och kan äfwen en liten bit säcker läggas til, men ej så mycket at det kännes. Denna Budding kan ock kokas uti watten, när han knytes uti en smorder serviette; men då tages tolf lod bröd, och saucen slås öfwer när han anrättas.

Lefwer-Budding.

En kalf-lefwer stötes hel fin, silas genom durk-

durkslag och blandas sedan up med en gång så mycket fint hackad talg, 2 händer fulla rifwit bröd, litet hackad salvia, en hand full hackad capris, lika mycket corinter, litet muskottblomma, litet stött canel, litet peppar, 2 skedblad söt grädda, 4 wispade ägg och ägge-röra af 3 ägge-gulor, något salt och et skedblad rifwit säcker; rör detta altsammans wäl tilhopa, och sedan man bredt ut en kalf-hinna uti en smorder forme, så slås det derutti; då betäckes öfwer med samma hinna och låter gräddas i ugnen: när det skal anrättas, så haf tilreds en sauce, som giöres af win, corinter, litet ätticka, säcker, capris, rifwen pepparkaka eller brunt miöl, citron-skifwor och smör; Buddingen stielpes på fatet, då hinnan tages bort och saucen slås öfwer.

Blod-Budding.

Til et halft stop blod, tages et halft qwarter swagdricka, 4 ägg, litet näglickor, peppar, ingefära, litet fint hackad lök, salt, 4 skedblad smält smör, litet timian och mejram; wispa det med så mycket sammanmalit groft rågmiöl, så at det ringlar sig efter wispen när han uplyftes, och lägg sedan deruti så mycket fint skuren njurtalg, som man wil hafwa honom fet til; slå smeten

ten uti en wäl smorder Buddings-forme, hwilken sedan sättes uti en kokande watten-gryta; men watnet får bara stå på halfwa formen, som intet lägges låck uppå; men på grytan lägges låck, och låt det på sakta eld jämt koka 2 goda timar: när han anrättas stielpes han på fatet och slås smält smör öfwer.

Kalf-fot-Budding.

När håret är kokat af 4 kalf-fötter, så kokas de miuka i litet watten med smör, sedan skäres fötterna i små styckén, och alla benen tages bort; tag då 18 lod stötta hwete-skårpor, och slå på dem et halft qwarter smält smör, rör wäl om, och när brödet har til sig dragit smöret, så lägg deruti de sönderskurne kalf-fötterne, en näfwa skållade mandlar, lika mycket wäl rensade och twättade corinter, något sönderskuren succat, fint skurne citron-skal, litet salt och en niupa muskottblomma: detta alt röres wäl om med en jungfrus mått söt miölk, sedan wispas 3 ägg rätt wäl och röres deruti, smeten slås då uti en serviette, som är smorder med rått smör och beströdd med miöl, hwilken omknytes hårdt med segelgarn och lägges uti en kokande watten-gryta; i watnet, som saltas, kokar han

han sedan uti 3 timar med låck: då han anråttas, giöres en sauce af watten, litet citron-saft, win och såcker, som afredes med ågge-gulor och slås öfwer.

Struls.

Swispa tilhopa et qwarter watten och 2 ägg, samt så mycket godt hwetemiöl, at degen blifwer det lösaste han kan handteras, sedan utkaflas degen helt tunt på et bord, men giöres lång och ej bredare än 2 händer, då öfwerstrykes han rått wäl med smält smör, derpå rifwes litet muskott och sedan öfwerströs med groft stötte hwete-skårpor; derefter omwikes degen litet på båda sidor, och sammanrullas efter längden i en klimp, hwilken lägges uti en serviette, som omswepes och sedan tilhopa fästes med en knapnål; lägg det uti en kokande watten-gryta, med litet salt i wattnet, och låt koka i 3 timar med låck; men när han skal anråttas, så tag honom utur serwietten och skår honom uti skifwor; men fatet ställes litet på et eldfat; slå sedan smält smör öfwer, eller sådan sauce, som wid slutet på Märg-Budding.

At stufwa *Macaroni*.

Detta är en sort af mycket grofwa Nudler, som äro ihåliga inuti, ehuruwäl

de

de finnas ock af flera slags skapnad: den förra sorten brytes något sönder, så at de ej blifwa för långa, sedan kokas de med kiöttsåppa eller watten och smör, til des de blifwa wål swålda; då lågges på dem litet rifwen ost, som ej är amper, salt och litet muskott, hwarmed de sedan stå at stufwas til des måsta såppan är inkokad, så kunna de anråttas.

Allehanda slags Bakelser.

Tårt=Deg.

Twåtta rått wål all sältan utur smör, klappa det sedan uti tunna kakor, och låt det då ligga i friskt watten; tag emedlertid något mindre än en half jungfru brånwin, och så mycket watten at qwarteret blifwer fullt, dertil en ågge=gula och et stycke af det twåttade smöret, stort som et litet höns=ågg; rör det wål tilsammans och giör deraf en lös deg med godt hwetemiöl, arbeta honom först rått wål med en tråsked uti kärillet, och sedan likaledes på bordet med händerna; men med det minsta miöl, som han kan handteras: wåg honom sedan uti et kläde, tag degen utur klädet och lågg det ut=

uttwättade smöret deruti, men låt watnet afrinna; tag då efter wigten något mindre smör, än degen wägde, kasla ut degen helt tunt på bordet med bakelse-kaslan, och klappa af smör-kakorna det wåta uti en serviette, sedan lägges allesammans bredewid hwarandra, på den ena sidan af degen, och den andra sidan wikes då öfwer; derefter kaslas det åter tunt ut: då lägges degen i 3 delar, och kaslas således ut 3 eller 4 gånger; men det observeras, at ju mindre han då handteras med händerna, ju bättre det är, och ju mindre miöl som dertil brukas, ju bättre det är, allenast at han intet sitter fast wid bordet. När degen sålunda är tillagad, så skäres han i 2 delar, hwilka utkaslas hwar och en för sig, något tiockare än en dubbel slant, dock bör den ena wara tiockare, och af den utskäres botten til tårtan, efter fatets storlek, och den andra likaledes til låck, som utkrusas efter behag; sedan lägges botten-degen på papper och fyllningen derpå, som jämkas ut, at det intet blifwer breda bräddar: derefter lägges det utkrusade låcket derpå, men bräddarna wätas litet emellan med watten, så at de fastna tilhopa, och gräddas sedan på papper i ugnen.

När tårtor giöras med rims-låck, så spår-

spårras hel fina rimsor med bakelse-spårren, af den degen, som skal wara til låcket, hwilka då läggas uti små tåta rutor ofwanuppå fyllningen; men då spårras ock ut en så bred rimsa, som brädden år, och lägges omkring, hwilken utkrusas efter behag. Af samma deg kan giöras petits patés, hwilken tunt utkaflas och lägges uti små former, då hafwes deruti hwad slags fyllning som behagas, och der ofwanuppå lägges helt smala utspårrade rimsor, af samma deg, uti fina rutor.

Tårt-deg på annat sätt.

Giör deg på samma sätt, som mandelmuslor, hwartil kan nyttjas något mera miöl, så at han kan utkaflas på bordet; men af sådan deg bör det wara låck af rimsor, som utspärras eller skäres hel smala med knifwen, och sedan formeras som en annan tårta med fyllning; dock äro syrliga fyllningar här til tienligast.

Allehanda slags Fyllningar til Tårtor och Petits Patés.

Äple-Fyllning.

Skala och skär friska äplen i tunna skifwor, som sedan kokas med litet watten, wäl säcker och litet söt-

sönderskurne citron-skal; äplena kokas som et mos, och när de blifwa kalla, kunna de brukas.

Röd Fyllning.

Koka äplena wäl miuka i watten, och drag sedan skalet af dem; skrapa wäl af moset ända intil kärn-huset, och stufwa det då med nog säcker samt det gula skalet af en citron, skurit i små fina strimlor; färga det med något rödt mos af kiersebär, hallon, winbär eller barbaris-saft; men när barbaris-saft brukas, så måste mera säcker läggas uti, eljest blir det för surt.

Brunell-Fyllning.

Tag så mycket bruneller, som behagas til tårtans storlek, och skär dem sönder; koka dem rätt wäl med litet win och watten; men intet för tunna, utan nästan som en gröt; säcker lägges ock på dem.

Lemon-Fyllning.

Tag 7 a 8 Lemoner, alt efter tårtans storlek, skär dem i tunna skifwor och lägg en natt i watten, koka dem sedan i mycket watten, til des de blifwa rätt miuka, sedan tagas de up och läggas uti kalt watten, men laga at saltet är wäl utdragit; stöt dem i en mortel och koka dem derpå i säcker-sirap, at de blifwa som et mos,

så är det färdigt. All fyllning bör wara kall för än hon lägges uti tårtor; om man hafwer något annat sylt af plommon eller äple=mos, går ocksä an, at härmed blandas.

Njupon=Fyllning.

Koka njupon wäl med litet win, watten, säcker, canel och citron-skal: sedan de äro wäl miuka och sambliga, at säppan ej skiljer sig, ställas de at kallna och läggas sedan i tårtan: om det behagas, kunna de blandas med sönderskurna syltade pomerants-skal och succat.

Swiskon=Fyllning.

Til en lagom stor tårta tages 2 skålpund swiskon, som kokas uti watten så miuka, at stenarna kunna tagas utur: sedan hackas de litet och läggas derpå i samma spad at koka, til des de blifwa sambliga med säppan, at hon ej skiljer sig ifrån: låt dem blifwa kalla, och blanda up dem med fin stött canel, cardemummor och säcker efter smak. Wil man slå litet win på dem, medan de koka, så få de litet syrligare smak.

Creme-Fyllning.

Sätt et halft stop miölk på elden och lägg en bit canel, citron-skal och säcker efter smak deruti: när hon upkokat, redes

redes hon af med 10 ägge-gulor och litet miöl, då wispas wäl under kokningen, at det ej skär sig: när *Cremen* är wäl tiocknad, tages han af elden och lägges strart derutî et stycke smör, af et anke-äggs storlek, som saltet är wäl utwatnat, och röres til des at smöret är smält, samt låter det sedan blifwa kalt, då citron-skalet och canelen borttages. När denna fyllning brukas, så lägges intet låck derpå, men dubbel deg på bräddarne, och siras ut i det stället med insyltade pomerants-skals strimlor eller succat; sedan gräddas det som en annan tårta i ugnen.

Creme-Fyllning på annat sätt.

Tårt-degen skäres ut efter fatets storlek, och lägges derpå en smal brädd rundt omkring af samma deg, hwilken först gräddas i ugnen, tillika med små trekantiga, tunt utkaflade snibbar af samma deg; koka emedlertid et hårdt äppelmos med säcker, likaledes en sådan Crem, som här näst ofwanföre är beskrefwen, dock utan smör: när hwardera sorten för sig har blifwit kall och tårt-degen gräddad, så lägges först äple-moset deruti, hwilket bredes ut til brädden, och sedan Cremen likaledes der ofwan uppå; derefter lägges de tre-

kantiga snibbarna hel nätt derpå rundt omkring, så at de sluta intil brädden, så kan hon anrättas. Denna tårta kan ock utsiras midt uppå, med insyltade pomerants-skal.

Tourtelets.

Kafla ut tårt=deg, något tiockare än en dubbel slant, och tag ut så många runda bitar, som dertil behöfwes, med en forme eller et litet winglas; men giör hälften deraf litet mindre, och tag ut et hål midt uppå de små bitarna med en fingerbår; lägg sedan de små ofwan uppå de stora, men wät litet med watten emellan; sätt dem sedan uti ugnen på papper at gräddas, och när de blifwit gräddade och mästa hetan afgången, så lägg insyltade häkiersebär i de med fingerbåren uttagne hålen, eller något annat sylt, som är för handen. Denna bakelse kan ock giöras på det sättet; utan at taga hål och lägga sylt deruti; men då måste man hafwa små krusiga former, at uttaga dem med, så får det något anseende.

Spansk Tårta.

Giör en wanlig tårte=deg, och kafla honom ut något tunnare än andra tårtor, skär deraf runda kakor, så stora som en

en trä-kallrick, eller som man sielf behagar, 8 a 9 stycken, stick uti dem med knifsudden och låt dem bakas uti ugnen: när de äro gräddade, så tag en bläck-botten, lika stor med kakan, lägg derpå först en kaka och deruppå äple-mos, som är kokat i säcker, sedan en kaka, och uppå den lägges stufwade bruneller: på det sättet fortfares til des inga kakor äro igen, men slutet blifwer af fyllningen: deße kakor lägges således det jämnaste man kan. Wispa 8 eller 10 ägge-hwitor til et så hårdt skum, at man deraf kan taga med en knif, och stryk öfwer den föreskrifne tårtan: när hon med deße ägge-hwitor är öfwerstruken öfwer alt, så strö åfwen rundt omkring och öfwer henne med litet fint rifwit och sicktat säcker; haf då litet barbaris-saft tilreds, som är hel tiock, blandat med rifwit säcker, och rita med en liten fjäder på tårtan, på hwad sätt som behagas, men det måste gå fort; ty står hon för länge, så faller ägge-hwitan neder; det kan ock strös brokugt säcker öfwer: sätt då i en ugn, som intet är för het, och hwarest hon ej får stå längre, än til des hon blifwer torr, på det den röda färgen ej blifwer bortbleknad. Samma botten hon blifwit lagd uppå, måste följa in på bordet. Det observeras,

at när hon föres i ugnen eller bestrykes med ägg-hwitorne, så sättes hon på et bläck-fat eller stor koppar-botten, derifrån hon kan tagas. Den som behagar kan ock taga bättre sort af fyllning, såsom: allehanda slags insyltade bär och pomerantsinkram, ju brokugare det blifwer, ju bättre ser det ut. Samma glasur kan ock brukas härtil, som til nästföljande bakelse, och på samma sätt giöres ansenlig med barbaris-saft eller med brokugt strö-säcker; men när man wil spara säckret, så är denna lindrigare.

Glaserad Bakelse.

Giör samma slags deg, som til göränsbakelse, dock något mindre säcker, och kafla honom så tiock, som en dubbel slant: skär ut blommor deraf eller hwad façon som behagas, lägg dem på papper och lät dem gräddas i ugnen; giör emedlertid en glasur af twenne ägg-hwitor, och lägg deruti af det finaste täpp-säcker, som är riswit och sicktat genom flor-sickt, så at det blifwer rätt tiockt, arbeta det ganska wäl med en trä-sked, til des det ser hel smidigt ut: när bakelsen är gräddad och kall, lägges derpå antingen insyltade kiersebär, hallon, winbär eller lingon, dock icke för nära ut til kanten; men ingen sirap bör följa med

med och ej högre än et bär; stryk sedan med en bred knif glasuren öfwer alt, och så snart det är stedt, sättes den ena efter den andra i ugnen, som ej får wara för warm; men så snart glasuren är stannad, så äro de färdige.

Mör-deg.

Tag et halft qwarter watten, twänne ägge-gulor och litet hwetemiöl, och giör deraf en deg, det lösaste man kan hantera honom; tag sedan halfparten så mycket smör, som degen är, twätta all sältan derutur och klappa ut smöret i en kaka: när degen är utkaflad med bakelse-kaflan, så lägg smöret derpå och degen öfwer; således kaflas han 3 eller 4 gånger om, til des degen är wäl blandad med smöret: då kaflas han hel tunn ut och lägges i formen, derest man wil hafwa kakor uti. Denna deg brukas, när intet kakorna kunna bära sig utan.

Lemon-Kaka.

Tag 4 Lemoner, skala skalet af dem det tiockaste man kan, men akta, at intet af inkramet kommer med: lägg skalen en natt i watten, at sältan drager utur dem, sedan kokas de uti annat watten, til des de blifwa wäl miuka; låt dem så ligga på et fläde, at watnet rinner bort och de blif-

wa kalla, då de stötas så fina, som en deg, sedan tages 8 lod mandel med några bitter-mandlar, som skalas och stötas wäl fina, tag 16 lod fint rifwit och sicktat säcker, 10 stycken ägg, halfparten med hwitan och 16 lod smör, hwarifrån saltet skiras wäl. Mandeln, säckret, äggen och de stötta skalen röres rätt wäl, som til en mandel-tårta, på en led, smöret slås uti, när man är tilreds at sätta henne i ugnen, och då röres det tilsammans med det förra; smörg formen och slå smeten deruti at gräddas.

Får-Miölks-Kaka.

Tag et qwarter insyltad får-miölk, 12 lod rifwit bröd af en sur limpa, 12 lod rifwit säcker, skalet rifwit af en citron och 2 goda skedblad smält smör, hwilket alt röres wäl tilsammans; tag sedan 8 ägg, wispa dem wäl och slå dertil, rör tilhopa, smörg formen med skirt smör, och låt henne långsamt gräddas i ugnen eller spisen med eld öfwer och under.

Söt-Ost-Kaka.

Man tager söt-ost och rifwer genom et ref-järn, 3 qwarter rifwen ost, et qwarter söt miölk, 8 lod stött hwetebröd af skårpor, sicktat genom durkslag; lägg dertil stött canel, cardemummor och säcker efter

efter smak, 2 goda skedblad smält smör och rör tilsammans; tag 8 stycken ägg, hwilka wispas wäl och slås dertil, smörg kakformen med smält smör, slå smeten deruti och låt gräddas. Af denna smet kan bakas munkar uti munke-pannan i ugnen eller med eld öfwer och under.

Mandel-Tårta.

Til et skålpund mandel, tages 4 lod bittermandlar, mandelen skalas på det sättet; lägg honom uti watten och sätt på elden, at han blifwer het, men ej kokar: när då skalet loßnar af honom, tages han up utur watnet, skalas och släppes i rent watten; derpå lägges han på rent kläde och rifwes sedan på refjärn, men det små, som då intet kan rifwas, stötes och slås några dråppar watten uppå. Til et skålpund mandel, tages et skålpund såcker, som rifwes och torkas wäl för elden: dertil tages 20 ägg, gulorna slås alla uti et fat och hwitan uti et annat; då börjas at wispa i bägge faten på en gång: när hwitan står i hög fragga, som et snö-mos, så slås det til gulorna och röres wäl omkring, då slås såckret til och wispas på en led en tima, eller om det är litet mer eller mindre skadar intet: när det så är tilreds at sät-

sättas i ugnen, tages mandelen och lägges litet tillika uti, som röres om med en slef hel sakta; sedan slås i tårte-pannan, när hon förut är smorder med uttwättat smör: smörg på en pappers-botten med samma smör på båda sidor, lägg den ofwan uppå och sätt henne i ugnen: när hon är så lagom warm, at et papper ligger stilla och litet gulnar, så står hon til des hon faller neder, och blifwer lika jämn med kanterna, då är hon bakad.

Säcker-Kaka med Smör.

Tag 20 ägg, men hwitan allenast ifrån 4, rif 16 lod säcker, wispa äggen tilsammans til des det tiocknar, då säckret slås til och wispas uti en tima, sedan röres 12 skedblad miöl uti, så fulla tagne, at då man löst med fingren stryker af, det blifwer liten råga på skeden; när det är inrört, slås 3 skedblad skirt smör uti, och sättes då straxt i ugnen, hwilken skal wara så warm, at när papper läggs derin, at det något gulnar när det litet der legat, då är han lagom, och när kakan då stått en tima i ugnen, så är hon bakad.

Morot-Kaka.

Morötter kokas hel miuka, sedan skalas de och rifwas på et refjärn, då all saf-

saften wrides wäl utur dem igenom en servietre; af de utwridna morötterne tages då 20 lod, 12 lod mandlar, 12 stycken bittermandlar, som stötas wäl fina, 12 lod rifwit och sicktat säcker, 12 lod färskt smör, som smältes och ifräntages saltet, och sex skedblad söt grädda, hwilket alt röres wäl tilhopa; sedan giöres en deg i formen och förestkrefna smet slås deruti, och gräddas med långsam wärma. Denna kaka tål länge at bakas. Den som behagar kan slå twänne ägge-gulor til, och röres då något mera; men äggen kunna ock slutas ute.

Smultron-Kaka.

Et halft stop smultron kramas wäl sönder, 4 lod torrt fint stött hwetebröd lägges uti de sönderkramade bären och röres wäl; dertil tages sex ägg, som wispas til des de tiockna; deruti lägges 8 lod rifwit säcker, och wispas til des det är smält; sedan röres bären sakta tilsammans med äggen, dock så, at det blifwer wäl samlat: rifna citron-skal kunna ock läggas dertil, formen smörjes wäl och bakas sedan i ugnen. Af detta kan ock bakas munkar uti munk-pannan. Af Hallon giöres på samma sätt.

Lefwer-Kaka.

Til et qwarter rifwen lefwer, som är silad genom durkslag, tages et qwarter söt miölk, et halft qwarter smält smör, 4 lod hwetebröd stött af skärpor, en half jungfru brun sirap, litet salt och litet peppar, hwilket röres tilhopa; sedan tages 4 ägg, som wispas wäl, slås dertil och röres tilsammans, då formen smörjes och derpå bakas.

Säcker-Kaka utan Smör.

Slå 24 ägge-gulor uti et käril, 18 ägge-hwitor uti et annat, och et skålpund säcker rifwit och fint sicktat, tag så mycket puder eller godt hwetemiöl, som 6 lagom stora ägg wäga: om det tages hwetemiöl, så sättes det litet i wärman at torka; wispa ägge-hwitorne til skum, slå derpå gulorne til och wispa rätt wäl, sedan lägges säckret uti, och continueras med wispningen til des säckret är wäl smält, och smeten börjar at tiockna, då röres miölet sakta uti, at giäsningen intet fallar neder, och sättes strart i ugnen eller med eld öfwer och under.

En Syster.

En marck smör lägges uti et halft stop söt miölk, som sättes på elden; när det

det börjar at koka up, så lyftes det af elden och står en stund, til des smöret stadnar ofwanuppå, då skummas det af med en sked i et annat käril, til des man ser bara miölken qwar; uti det afskummade smöret lägges en marck godt hwetemiöl, som arbetas in med en slef, sedan röres deruti 7 ägg, et par tillika, och sidst et skedblad god gjäst, som ock arbetas in; derpå smörjes formen med skirat smör och beströs med rifwit bröd eller hwetemiöl, då denna deg slås deruti och sättes i swisen eller för ugnen at gjäsa med låck öfwer; när han är wäl upgjäst, så gräddas han i ugnen; men måste ej komma uti för het ugn; ty denna kaka tål at stå länge.

Mandel-Kaka med Smör.

Til et skålpund skållade och fint stötte mandlar, tages 12 bitter-mandlar, då röres 10 skedblad skirat smör til des det blifwer kalt, lägg dertil 5 ägg, men ifrån 2 tages hwitan, 10 skedblad söt grädda, 20 lod stött och sicktat säcker, det gula skalet rifwit af en citron och den stötta mandelen, detta röres på en led en hel tima; när hon då skal sättas uti ugnen, så röres sakta deruti wäl wägit 5 lod torra hwete-skarpor, eller annat tort hwetebröd fint

stött:

stött: så snart brödet är uti, slås smeten i en wäl smorder forme, som är beströdd med torrt stött bröd och gräddas i ugnen, hwarest han bör stå halfannan tima.

Sur Grädd-Kaka.

Man tager et halft stop sur grädda, 15 lod rifwit limpe-bröd, 6 skedblad rifwit säcker, som röres wäl tilsammans, sedan wispas 6 stycken ägg rätt wäl och slås dertil, då smörjes formen med smör, och den föreskrifne smeten slås deruti, som sedan gräddas i ugnen.

Sur Grädd-Kaka på annat sätt.

Til et halft stop sur grädda, lägges 8 lod rifwit säcker, litet stött canel och cardemummor, samt 6 stycken ägge-gulor, som wispas wäl tilhopa: emedlertid wispas de 6 ägge-hwitorne til hårdt skum: när kakan skal sättas i ugnen, röres ägge-hwitorna hel sakta deruti, och aldrasidst 15 lod stötta hwete-skårpor, som äro sicktade genom et hårsickt; men så snart brödet är rördt deruti, slås smeten strart uti en smorder forme eller silfwer-fat at gräddas.

Söt Grädd-Kaka.

Til et halft stop mustig och söt grädda, tages 8 stycken ägg och et qwarter godt

godt hwetemiöl; gräddeu wispas til skum med litet sacker uti, då man börjar wispa, och äggen wispas för sig i et annat kåril: när gräddeu blifwer som en fragga, lägges först miölet deruti och sedan äggen: slå sedan smeten uti en eller flera små former, som äro smorda, och låt gräddas i ugnen.

Kyrfwel-Kaka.

Hacka en god nåfwa kyrfwel rätt fin, och koka up et halft stop söt miölk, lägg den hackade kyrfwelen deruti, och när det något kokat, så ställes det at blifwa kalt; emedlertid kokas en god nåfwa bruneller med watten, som äro sönderskurne, til des de blifwa wälmiuka, men alt watnet bortkokat: när alt är kalt, lägges brunellerne med det andra tilsammans, och dertil 3 skedblad smält smör, litet rifwit bröd, säcker och canel, som röres wäl tilhopa; då wispas 6 stycken ägg rätt wäl, och röres alt tilsammans, sedan smörjes formen och gräddas med eld öfwer och under, eller ock i ugnen.

Kyrfwel-Kaka på annat sätt.

Til et halft stop söt grädda eller miölk tages 8 ägg, men hwitorne slås för sig sielf; wispa gulorne och gräddan wäl med 2 goda niupor fint hackad kyrfwel, litet

tet stött canel, rifne citron-skal, 4 skedblad såcker, 3 skedblad smält smör: hwitorne wispas til hårdt skum, och när kakan skal gräddas, lägges 8 lod fint stötte hwete-skårpor deruti, sedan röres ägge-hwitorne sakta uti, och straxt slås i en wäl smorder forme, med kalt smör och litet stött hwetebröd öfwerströdde.

Äple-Kaka.

Skala äplen och skär dem uti skifwor, hwilka kokas til et mos med wäl såcker och litet watten, så at moset intet blifwer tunt, utan hårdt; sedan tages hwitan ifrån 14 stycken ägg, och wispas til des hon är hård, men blomman tils hon tiocknar; derpå röres et halft qwarter af äple-moset uti gulorne, då hwitorne röres sakta uti, samt 4 lod stötte skårpor, och slås då straxt i den formen, hwaruti hon skal gräddas, hwilken helt wäl måste smörjas. Den som behagar, kan i stället för äplen bruka stickelbärs-mos, som äfwen kokas hårdt med såcker.

Äple-Kaka med stekt Bröd.

Skala och rif 18 stycken äplen, så stora som kalkon-ägg, tag dertil 8 lod rifwit bröd, som brynes med smör uti stekepannan, en god näfwa stötta mandlar, et sked-

kedblad win, åfwen så mycket söt grädda eller miölk, säcker efter behag och något sönderskuren succat; detta röres tilsammans, sedan wispas 6 ägg rätt wäl och slås dertil, giör då en smör=deg i botten och grädda sedan i ugnen.

Rifwen Äple=Kaka.

Skala äplen och rif dem uppå et refjärn, blanda dem sedan up med säcker efter behag, och rif något limpebröd, smörg sedan en forme med smör, och strö först i botten et finger tiockt af brödet, häll med en sked litet skirat smör derpå, och sedan et hwarf med äplen. Således continueras til des kakan blifwer så hög, som åstundas, men ofwanuppå skal brödet wara; när då smöret är slagit på det sidsta bröd=hwarfwet, så hälles något win derpå, hwilket så paßas, at kakan intet blifwer för torr, ej eller får för mycken wätska; låt henne sedan gräddas.

Äple=Kaka på annat sätt.

Til et litet fat, tages 24 äplen, stora som höns=ägg, hwilka skalas och klyfwas midt i tu, och skäres kärnhuset utur dem, sedan kokas de uti litet win, watten och säcker, med så knapp säppa man kan, och får ej mera koka, än när de äro miuka; men

akta at de ej gå sönder; giör då en sådan deg, som til tårtor, kafla den ut hel tunn, och lägg honom dubbel på bråddarna, hwilken först wåtes och krusas; sedan lägges et hwarf af de kokta äplena, et hwarf sönderkramade Biscuiter eller såcker-bröd, så mycket at äplena äro knapt skylda, litet corinter, som förut blifwit rensade och förwälda, något rifna citron-skal strös emellan, och på detta sätt continueras hwarftals; aldraöfwerst skal wara Biscuiter eller såcker-bröd: sedan tages 5 ägg, som wispas wäl, med et halft qwarter watten, et halft qwarter win, och litet rifwit såcker blandas tilsammans med äggen, och slås öfwer kakan; men aktas at det ej spilles på bråddarna, sedan sättes hon at gräddas i ugnen; när hon anrättas rifwes såcker öfwer.

Bröd-Strufwa.

Tag 16 lod hwetebröd, som är skurit i tärningar, och bryn deraf halfparten med smör i pankaks-pannan, tag dertil en näfwa corinter wäl rensade, twättade, torkade med et kläde och litet förwälde, och sedan 5 stycken ägg; wispa dem wäl och slå deruti en jungfru smält smör, som intet får wara för hett, utan måst afswalnat, slå dertil et halft stop söt miölk, litet såcker,

ker, det brynta och obrynta brödet och corinterna; rör detta tilhopa, smörg kak-formen med rådt smör, slå altsammans deruti och låt gräddas.

Citron-Kaka gräddad på fat.

Smörg et tenn- eller silfwer-fat med färskt smör, och rif det yttersta gula skalet af citroner med et refjärn, sedan skäras de sönder och utrensas alt kiöttet, och alla hinnor tages bort; tag 3 qwarter söt miölk eller grädda, wispa deruti 6 ägg, et halft skedblad orange-eller rosen-watten och något säcker, doppa färska säcker-bröd uti den ihop-wispade smeten, men äro de gamla och hårda, så måste de ligga litet at miukna, dock ej så länge, at de gå sönder; då lägges först et hwarf af dessa säcker-bröd uti det smorda fatet, sedan et hwarf med citron-kiött, hwilket wäl beströs med säcker och det rifna skalet: således continueras at lägga hwarftals, så länge något är igen, men det öfwersta hwarfwet skal wara säckerbröd; sedan hälles så mycken smet öfwer, som går i fatet, och sättes i ugnen at gräddas: när hon der litet har stått, tages hon ut och hälles öfwer af smeten igen, som ej alt får förut wara påslagen: 2 gånger måste hon således tagas utur ug-

nen och ösas smet öfwer; men får ej blifwa brun emellan hwar gång, allenast at smeten wäl stannar öfwer henne: är det tennfat, som hon gräddas uppå, så tages et som är så litet, at man kan lägga öfwer bräddarna med, så smälta de intet; då smörjes smör öfwer både brädd och botten: är hon för sur, så kan man bruka säcker på henne wid bordet. På samma sätt kan man giöra med färska bär, såsom: hallon, win- och kiersebär, då stenarne af de sednare äro uttagne; äfwen af insyltade.

Citron-Kaka.

Rif det gula skalet af 6 citroner på et ref-järn, men akta at ej det hwita följer med; skär sönder citronerna och rensa alt kiöttet ifrån hinnorna och skalet, sedan rifwes til hwar citron 2 skedblad säcker och 3 ägge-gulor: til 6 citroner tages 4 hwitor; gulorne och säckret röres til des det tiocknar, slå derpå citron-kiöttet och det gula rifna skalet dertil, och rör sakta om; wispa så ägge-hwitorna til hårdt skum och rör deruti: haf då tilreds deg uti den formen, hwaruti kakan skal gräddas, slå smeten deruti och låt henne blifwa wäl gräddad. På samma sätt giöres ock af pomerantser. Denna kaka kan också wara utan deg,

deg, når formen wål smörjes och sedan beströs wål med stötta hwete-skårpor; men har man silfwer-fat, så smörjes och brukas det.

Citron-Kaka på annat sått.

Man tager 4 citroner och rifwer det gula utaf på et ref-järn, utan at något af det hwita kommer dertil, sedan rensas inmätet af citronerne, som wål måste skiljas ifrån det hwita skalet samt kärnan och hud; inmätet sättes på elden, med et halft qwarter win at kokas, hälst uti et sten-käril, til des det blifwer något brunt, och sedan sättes det at swalas; emedlertid wispas 10 ägg, hwaraf 5 hwitor borttages: uti et halft qwarter söt grädda, lägges 8 lod godt rifwit hwetebröd, och når det är wål blött, lägges det dertil, samt den kokade citronen, det rifna gula skalet, 22 lod rifwit såcker och 4 skedar skirt smör, som röres då wål tilsammans: giör sedan en deg, och lägg uti den formen hon skal bakas, slå fyllningen deruti och sätt henne i ugnen; når det litet har satt sig, tages hon ut och strös et finger tiockt rifwit såcker öfwer, sedan sättes hon i ugnen, och står til des hon blifwer wål brun.

Citron-Bakelse i små Former.

Af et knapt halft qwarter söt grädda, 8 ägge-gulor, 4 skedblad rifwit säcker och hwetemiöl, giöres en deg, det lösaste han kan handteras, och kaflas sedan ut hel tunn; formerna smörjas med skirt smör, och så lägges den utkaflade degen deruti; men ej för högt, utan allenast til kanten, om det är diupa former: wispa 8 ägge-gulor med 4 skedblad rifwit säcker, och det gula skalet af twänne citroner; när det börjar at tiockna, så kramas saften af 3 citroner dertil, och röres tilhopa; när det är tilreds at sätta i ugnen, så wispas äggehwitan til skum och röres deruti, tillika med 4 skedblad stötta hweteskärpor; lägg litet i hwarje form, täck sedan öfwer med samma utkaflade deg och grädda i ugnen; men den som behagar, kan lämna bort den öfwersta degen.

Sylt-Kaka.

Wispa 12 ägge-gulor med et halft qwarter insyltad Pomerants-inkram och något smått skurna insyltade skal, när det börjar at tiockna, så wispas de 12 ägge-hwitorne för sig sielfwa til hårdt skum, och röres sakta dertil, samt 5 lod fint stötte skärpor, då det strax slås uti en wäl smorder form,

form, och sättet i ugnen. Denna kaka kan äfwen göras af äple=mos, som är hårdt kokat med wäl säcker, at det blifwer klart. På samma sätt ock med stickelbärs=mos. Detta kan jämwäl brukas i små former.

Randig Sylt=Kaka.

En god del mandel skalas och rifwes uppå refjärn, det som öfwerblifwer och ej kan rifwas, stötes uti en mortel med litet win, men aktas wäl, at han ej blifwer mycket wåt, utan bara så, at han icke oljar sig, och sedan rifwes litet mera surt limpebröd, än den rifna mandelen är; lägg så en tunn deg i kak=formen och sedan et hwarf af det rifna limpebrödet, hwilket då litet beständes med en wisp, som är doppad uti win, och derpå et hwarf af den rifna mandelen, dertil et hwarf bröd och åter beständes med win, näst brödet et hwarf röda insyltade bär, som ej äro mycken sirap uppå. På detta sättet continueras til des kakan blir så hög, som man behagar; men aldrasidst skal brödet wara, sedan gräddas hon i ugnen. När hon skal anrättas, så lägges äfwen uppå henne insyltade bär eller Pomerants-inkram i rutor, ränder eller wågor, hwilket som åstundas. Den som behagar flera slags sylt i sielfwa kakan,

kan giöra den förändringen efter behag; men det observeras, at brödet och mandelen är emellan hwart hwarf, för den orsaken, at hwar färg så mycket bättre skal kunna skiljas, och derföre bör det ej eller strös för tiockt deraf.

Bär=Kaka.

Bären stufwas först med säcker, den korstaste säppa som möjeligit är, sedan giöres 2 tunna pankakor af miölk, miöl och ägg: då smörjes en liten botten eller bläcktallrick med smör, en pankaka lägges deröfwer och derpå de stufwade bären; men lämnas en rand rundt omkring, så bred som et smalt finger, hwilken bestrykes med et sönderklappat ägg; sedan lägges den andra kakan deruppå, och fästes tilhopa omkring brädden med det rå ägget: den som behagar giöra flera pankakor och bären emellan hwar och en, går ock an: tag sedan 6 goda ägge=hwitor och wispa dem, at de blifwa hårda, då strykas de öfwer kakan med en bred knif, och strös fint rifwit och sicktat säcker uppå; låt henne sedan grädas i ugnen, at hon blifwer gulbrun, så är hon färdig; dock måste hon med samma botten komma på bordet, på hwilken hon lägges. Denna kaka kan giöras an-

tin-

tingen af winbär, hallon, smultron eller kiersebär, når stenarne äro uttagne.

Winbärs-Kaka.

Et halft stop wäl mogna röda winbär, som äro repade af qwistarne, 8 ägg, 16 lod rifwit hwetebröd, 12 lod rifwit säcker, et halft qwarter söt grädda, et och et halft qwarter knapt mätit söt miölk, et halft qwarter skirat smör, et halft skedblad fint stött canel, 2 knifs-uddar stötta cardemummor, och et halft skedblad skal, rifna af en färsk citron. Wispa först äggen, men låt brödet blötas uti gräddan; sedan röres altsammans wäl tilhopa, förutan bären, som ej lägges dertil, förr än det slås uti formen, hwaruti bör läggas en utkaflad mör-deg, och så snart smeten slås deruti, sättes han straxt i ugnen at gräddas.

Surbröds-Kaka.

Tag 24 lod smör, hwarifrån saltet är wäl twättat, och arbeta det sedan kalt, til des det blifwer som en wälling; då lägges dertil 24 lod surt limpebröd, 24 lod rifwit säcker, 8 lod stött mandel och 15 ägg, men allenast 5 med hwitan; detta arbetas en god tima med en liten slef, formen smörjes med kalt smör, och då slås smeten deruti at gräddas i ugnen.

Surbröds-Kaka på annat sätt.

Skär limpebröd uti skifwor, hwarifrån skårpan öfwer och under bortskäres, torka sedan skifworne, at de kunna stötas hel fina, och sicktas igenom et hårsickt; wäg deraf 11 lod, tag 12 ägg och tolf lod säcker, wispa äggen och säckret en tima, och smörg formen wäl med smör: när kakan skal sättas i ugnen, röres brödet sakta deruti; slå då strart i formen och sätt i ugnen, hwilken måste wara så warm, at då et papper litet deruti legat, det då blifwer mörk-gult.

Stickelbärs-Kaka.

Man tager et halft stop söt miölk och 8 lod söt mandel, hwilken, sedan skalen äro aftagne, stötes wäl fin; mandelen blandas i miölken, och wrides så många gånger igenom et kläde, at all musten är wäl utur; sedan sättes miölken på elden, och lägges deruti en bit säcker: när miölken kokar up, så wispas 10 ägge-blommor och en nupa miöl deruti: när han tiocknar som en gröt, så tages det af elden och lägges et stycke smör uti, så stort som et höns-ägg, samt röres til des det blifwer kalt; giör sedan en tunn deg, lägg den uti et flatt fat och slå denna ägge-gröt deruti; lägg ofwanuppå färska stora stickelbär, strö nog säcker deröfwer, och låt sidst gräddas i ugnen.

Stic-

Stickelbärs-Kaka på annat sätt.

Lägg bären, sedan de äro rensade, uti watten som kokar, och när söden löper öfwer dem, slås de på durkslag, at watnet rinner wäl af: lägg en deg i kak-formen, och tag et halft stop af de kokade bären, och lägg dem deruti hwarftals med nog säcker, litet stött canel och sönderskurne citron-skal; wispa 12 ägge-gulor med litet säcker och et halft qwarter söt grädda, slå deröfwer och grädda i ugnen. NB. Om man ej har söt grädda, så tages söt miölk; men då slås ock et godt skedblad smält smör deruti.

Ost-Kaka.

Slå 3 kannor miölk uti en gryta eller kittel, som sättes på elden, och låt henne bli så warm, at man knapt tål hålla handen uti; tag sedan et halft qwarter watten, hwaruti en god löpe legat öfwer natten, och slå deruti 6 ägg, 6 strukne skedblad hwetemiöl, wispa detta tilsammans, och rör det sakta i den warma miölken med handen: låt henne sedan litet stå til des hon löpnar, då tager man up osten med durkslag, och lägger den i en castrull, och låter så mycket waszla följa med, som får rum; sedan sättes hon uti ugnen, och låter henne

ne koka uti samma waßla, til des hon blifwer klar, då wändes kakan om på et groft stenfat, som är wäl smordt med smör: waßlan hålles då af, och stoppas små säcker-och smör-bitar uti henne, samt sättes sedan i ugnen at bakas; men när hon der stått en stund, slår man öfwer henne et halft stop rått söt grädda, och står sedan til des hon blifwer lagom brun. Observeras: en ost-kaka tål en wäl warm ugn. Härwid påminnes, at om löpes-watnet intet är nog salt, så tages deraf mera än et halft qwarter. När kakan är färdig, bör ock saucen wara tilreds, som giöres på det sättet: tag et halft stop söt miölk, och låt henne koka up med en bit färskt smör och säcker, at hon blifwer söt, red af henne med 5 ägge-gulor, hwaruti wispas litet miöl, at hon blifwer som en tiock wälling. När kakan skal anrättas, så föres hon nätt på anrättnings-fatet, och sedan slås litet af denna saucen öfwer henne, då derpå strös canel och säcker: det öfriga bäres in uti en skål, när kakan skal ätas.

Hwit-Kåls-Kaka.

Skär hwit-kål, såsom til kål-sallade, och koka den i watten til des han nästan är fullkokad, slå honom på et durkslag, at wat-

watnet rinner wäl bort; när han är kall, lägges et halft lod rifwit bröd uti et qwarter söt miölk; 6 ägg wispas wäl och slås til miölken, tillika med något säcker, litet muskottblomma, et godt qwarter af den kokade kålen, 3 goda skedblad smält smör, slås på 8 lod rifwit bröd, och när brödet har blifwit igenomdragit af smöret, så blandas altsammans wäl tilhopa; smörg kak-formen med rått smör, slå smeten deruti och låt gräddas.

Spenat-Kaka.

Spenaten förwälles och watnet kramas sedan utur honom, derefter hackas han fin, fråses up uti färskt smör och strös uppå litet hwetemiöl, när det dermed litet fråsit, så slås litet söt miölk eller söt grädda uppå, litet muskottblomma, salt och säcker efter behag; låt dermed koka til des det blifwer tiockt, som en gröt, men röres flitigt och sedan sättes at kalna; emedlertid giöres lösa tunna pannkakor, då den stufwade spenaten bredes uppå kakorna och rullas tilhopa; smörg en kak-form rätt wäl med smör, och lägg de tilhopa rullade pankakorna uti formen, at det blifwer så mycket man wil hafwa kakan stor til: wispa 6 ägg wäl med et qwarter miölk, litet

litet hwetemiöl, canel och säcker tilsammans, och slå denna smet öfwer pankakorna uti formen, at sedan gräddas i ugnen. Man kan ock, om så behagas, i stället för spenat, bruka insyltade bär, lingon, hallon, kierse-bär, äplen eller pomerans-inkram, men då tages intet sirapen.

Rismiöls-Kaka.

Man kokar up et halft stop söt miölk, deruti lägges et stycke canel, et litet skedblad smält smör och säcker efter smak, sedan wispas godt rismiöl deruti och låter det koka; det bör wara som en lagom miöl-gröt, när det är kokat: låt det blifwa kalt, och då blandas det up med 8 stycken skålade bitter-mandlar, som rifwes på refjärn, något rifna citron-skal och 6 ägge-gulor; detta röres wäl tilsammans: de 6 ägge-hwitor wispas til skum och röres sakta neder, slås sedan uti en smord forme och gräddas i ugnen.

Stärkelse-Kaka.

Wispa 6 ägge-hwitor til skum, slå sedan de 6 gulorna dertil, dock ej mera än en i sänder, så at det altid står som et skum, under ständig wispning; då har man tilreds 16 lod fint säcker, wäl stött och sicktat genom et florsickt. På samma sätt præ-pare-

pareras 12 lod fin stärkelse, sockret wispas först i äggen; när det är wäl inrördt, så röres stärkelsen in med en sked, samt det gula skalet rifwit af en citron; då har man tilreds en wäl smorder forme med skirat smör, som bör wara så stor, at han allenast blifwer half när denna smet slås uti; sedan sättes kakan uti en lagom warm ugn, och när hon börjar gå öfwer formen, samt blifwer wäl brun, så är hon färdig.

En krusig Nudel-Kaka.

Til et ägg tages 2 skedblad söt miölk, deraf giöres en hård deg med godt hwetemiöl, hwilken kaflas så tunn, som han kan blifwa; då skäres han i 2 delar, och rullas hwar del för sig sielf, men miölas först ganska wäl, så at han ej fastnar tilsammans, och skäres sedan som kål-sallade; när nudlerna äro skurna, så kokas de i skirat smör hel gulbruna och lägges sedan på durkslag: då de äro kalla, wispas tilhopa et qwarter söt miölk, 3 ägg, något stött säcker och fint stött canel: då smörjes et fat wäl med skirat smör, och den wispade miölken samt de kokade nudlerna slås derutí; derpå sättes fatet uti ugnen eller på en kokande watten-gryta, och lägges et läck med eld öfwer; men ses noga efter, at

intet

intet nudlerna blifwa brända, utan så snart miölken är stannad, som en lös bubbert, är det färdigt.

Kråft-Kaka.

Tag 2 tiog kräfter, skölg dem wäl och skär bort det orena, jämt efter den randen, som sitter på det öfwersta skalet, och det yttersta af stierten, så at tarmen följer med; stöt dem helt rå med skalen, men wäl fina: slå sedan derpå et halft stop söt miölk, och wrid dem igenom en gles hår-duk, at kiöttet går igenom hår-duken, så mycket möjeligit är; lägg sedan til det utwridna kiöttet 2 skedblad stött säcker, litet muskottblomma, peppar, litet salt, et qwarter smält smör och 8 ägge-gulor; men hwitorna slås i et käril för sig sielf, och rör detta wäl tilhopa; smörg en castrull eller kak-forme rätt wäl med smör, och litet förr än kakan skal sättas i ugnen, så börjas ägge-hwitorne at wispas: när då ugnen är tilreds, så röras de til det andra, samt 8 lod fint stött hwetebröd eller hwete-skärpor, slå sedan uti den smorda formen, och låt kakan gräddas i ugnen: giör emedlertid kräft-smör af skalen, efter et tiog kräftor, lägg det i en liten castrull, och låt det på elden fräsa med litet hwetemiöl; slå sedan et qwarter söt miölk deruppå och låt koka

koka tilsammans med litet säcker och muskottblomma, då kräft-stiertarne, som warit i de skalen af hwilka smöret blifwit giordt, skäras i strimlor: låt altsammans litet koka tilhopa, och salta efter smak. När kakan anrättas och saucen är samblig, så slås han deröfwer, och de oskalade klona stickas in i kanten rundt omkring til garnering.

Goda Pankakor.

Ifrån 7 ägg tages 3 hwitor, äggen wispas wäl med så mycket miöl, som man tycker kan giöra det lagom tiockt; dertil slås ungefär et qwarter smält smör, och sedan et halft stop söt miölk; men allenast litet i sänder, så at det ej klimpar sig: när det är wäl sammanwispat, så giöres pankaks-pannan wäl het och smörjes första gången, men sedan intet mer, utan grädda då på wanligit sätt med jämn eld. NB. Ju mindre miöl man härtil kan bruka, ju bättre det är, och bakas så tunna de kunna blifwa.

En falsk Ost-Kaka.

Baka pankakor af 3 ägg, nästan et halft stop söt miölk och 3 skedblad smält smör, wispa sedan deruti allenast så mycket godt hwetemiöl, at de kunna hänga tilhopa

hopa när de wändas med en botten; men bakas ej så tunna, som de föregående, och sedan ställas de at kallna. Dertil kokas en ägge-miölk af 3 ägg, et halft stop söt miölk och litet miöl, och låter henne också kalna; smörg sedan kak-formen rätt wäl med smör, som intet är för mycket salt, och slå 3 skedblad af ägge-miölken deruti, samt et skiedblad smält smör, riswit säcker, fin stött canel och cardemummor; derpå lägges en pankaka, hwilken begiutes med tre skedblad af ägge-miölken, som jämnas ut med skeden öfwer hela kakan: åter et skedblad smör, säcker, canel och cardemummor, och en pankaka der ofwanuppå: således continueras så länge kakorna räcka; men aldraöfwerst bör wara ägge-miölk tillika med de andra sorterne, som föreskrifne äro; sedan sättes i ugnen til at gräddas, men tages ut 1 eller 2 gånger och lossas litet omkring bräddarna, så at ägge-miölken får wäl rinna omkring henne: när hon skal anrättas, så kokas en tiock ägge-miölk, hwaraf något hälles öfwer kakan sedan hon är stielpter på fatet, det öfriga hälles warm och slås uti en skål när hon ätes; men säcker och canel strös öfwer kakan, när hon gifwes på bordet.

Puder-

Puder=Kaka.

Til 20 ägge=gulor tages allenast 10 hwitor, men först röres gulorna en timma med tre lod skållade och fint stötta bittermandlar, sedan lägges dertil et halft skålpund rifwit och sicktat såcker, 6 lod puder, som litet förut stått at torka, och sidst de 10 ägge=hwitorne, som då böra wara til hårdt skum wispade, hwilka röres sakta uti; slå då smeten i en smord kak=form eller andra små former, och låt gräddas. I brist af puder kan ock brukas godt hwetemjöl, hwaraf tages samma wigt.

Kalfdans=Kaka.

Tag bort det bruna skinnet af hård kalfdans, och rif honom sedan genom et durkslag; men är någon waßla på, så hälles den bort; rör up den rifna kalf=dansen med 3 a 4 skedblad söt grädda, et halft skedblad orange-watten, såcker, et skedblad skirat smör, 4 a 5 ägge=gulor och en stötter hwete=skärpa, smörja et fat med skirat smör och låt deruti gräddas. Om en deg lägges på bräddenpå ten=fat, så smälter det ej af hetan.

Win=Munkar.

Tag 6 ägg, en jungfru smält smör, 5 jungfru miukt rifwit bröd, en half

jungfru watten, litet corinter, som först åro wäl rensade, twättade och med et kläde torkade, och en niupa muskottblomma, som röres tilsammans och bakas sedan uti munk=pannan, hwilken första gången smörjes, men sedan går det an utan; låt dem blifwa wäl bakade gulbruna på båda sidor; wänd dem med pankaks=spaden, och lägg dem på et ten=fat, så stort, at de intet ligga på hwarandra; slå halfparten win och watten uppå dem, som först är sött giordt med säcker, hwilket bör räcka til hälften på dem, låt det litet koka på eld=fat, at de blifwa wäl heta; de böra ock en gång wändas: när de äro wäl igenomheta, anrättas de med riswit säcker öfwer.

Säcker=Waflor.

Slå 6 ägg uti en skål, lägg dertil 16 lod riswit säcker, och arbeta det wäl tilhopa med en trä=sked; tag 16 lod godt hwetemiöl, och rör dertil 8 lod smör, hwarifrån saltet skiras, slås ock deruti, och arbetas wäl tilsammans: lägg waffel=järnet på elden och låt det blifwa wäl warmt; proportionera degen efter järnets storlek, och lägg intet mera eller mindre uti, än det jämt fylles; kläm järnet sakta tilhopa och wänd det på båda sidor, under det de grädas, på en jämn eld. Deße waflor äro bättre kalla än warma.

Sura Grädd-Waflor.

Til et qwarter sur grädda tages 2 qwarter watten, et halft qwarter smält smör och 2 stycken ägg, altsammans wispas wäl tilhopa med så mycket godt hwetemiöl, at det ringlar sig efter wispen när han uplyftes, och bakas sedan på wanligit sätt. NB. Til deße waflor bör wara god tiock grädda, som intet är för gammal, så blifwa de goda.

Giäs-Waflor.

Tag 8 ägg och wispa dem wäl med godt hwetemiöl, at de blifwa som en tiock wälling, sedan slås dertil et godt qwarter smält smör, då det röres wäl om med wispen, at det blifwer hel jämt, och röres åter litet mera miöl til; tag et halft stop miölk, och gior henne wäl het, men intet kokad, slå litet i sänder til äggen, och wispa tils altsammans är uti; rör åter mera miöl uti, til des det blifwer som en wälling, som ej är för tiock; lägg då 2 skedblad giäst uti, låt wäl giäsa, och baka sedan på wanligit sätt.

Bohwete-Munkar.

Tag et halft stop hård-kokad Bohwete-gröt, som är kall, dertil lägg 6 ägg, et halft qwarter smält smör och litet salt;

rör det wäl tilsammans och grädda i munk-pannan; första gången smörjes pannan, men sedan behöfs det ej.

Mandel-Muszlor.

Man tager 8 lod smör, och twättar det wäl, at all saltan går bort, 12 lod mandel med några bitter-mandlar ibland, som skalas och stötes wäl med litet watten, at de intet olja sig; men ej så myckett, at de blifwa för mycket wåta; desze stötas hel fina, och sedan 12 lod miöl och 12 lod säcker; alla desze delar arbetas wäl tilhopa: tag så med en liten sked, och stryk tunt in uti muszle-formar, som äro smorde med smör, dock så, at alle krusorne blifwa skylda: baka sedan i ugnen eller tårt-pannan med eld öfwer och under: när muszlorne äro gräddade, slås de straxt utur sina former, och emedan de då äro warma, läggas de på andra sidan på formen, til des de swalna, så behålla de sin skapnad; man kan ock kafla ut denna deg hel tunn, och skära den i hwad façon man behagar; men när det är warmt, skal man lägga dem öfwer något, at de kunna kramas. Samma deg kan ock på lika sätt gräddas uti munk-pannan.

Brända Mandel-Muszlor.

Hacka et halft skålpund skållad mandel hel

hel fin, och blanda honom med et halft skål-pund rifwit säcker, sätt något smör på elden, som wäl skiras ifrån saltet, och häll en del af det skirda smöret uti en annan panna, som sättes på elden, lägg säckret och mandelen deruti, låt det wäl brynas, och häll mer smör uppå när det torkar in: då det är nog, så wisar det sig, at smöret skiljer sig sielf, då mandel-blandningen är hel seg; den lägges då i hast i mußel-formarne, hwilka förut äro smorde med skirt smör, och tryckes straxt til med den andra formen, på det sättet, at den ena lägges då uti den andra, så äro de färdige.

Ris-Munkar i Miölk.

Tag 8 lod ris-gryn, twätta dem wäl och lägg i watten öfwer natten, koka dem sedan med annat watten, at de gå sönder och se ut som et mos, wäl hårdt; låt det blifwa kallt: rör sedan dertil 5 ägg, en jungfru smält smör, et halft skedblad rosen-watten, stött canel, litet sönderskurna citron-skal, rätt fina, och et godt skedblad rifwit säcker; arbeta altsammans wäl tilhopa, baka sedan i munk-pannan, som först smörjes med smör, och grädda dem wäl gulbruna, tag et halft stop söt miölk och en god näfwa mandel, hwilken stötes wäl fin; låt

låt miölken koka med et stycke canel och litet säcker, och lägg då mandelen deruti. När munkarne äro gräddade och skola anrättas, läggas de litet förut i miölken, at der blifwa igenomheta: om de få 2 upsiudningar så äro de färdige, och då läggas de up och miölken öses öfwer.

Kiäks.

Man twättar först saltet ur et halft skålpund smör, och arbetar det med en slef i et diupt sten-fat, at det blifwer som et skum, sedan lägges et skålpund riswit säcker dertil, 14 ägg, nemligen, 8 med hwitan och 6 med bara blomman, 12 lod fint hwetemiöl, et lod canel, litet muskottblomma, et halft lod cardemummor, något succat, skurit i tärningar, och 2 skedblad Canarie-sec; detta röres rätt wäl tilsammans och gräddas uti små pastay-former i ugnen, hwilka måste smörjas förr än det slås uti dem. De kunna ock bakas på papper och krommas som smör-munkar.

Watten-Munkar.

Sätt et halft stop watten på elden, lägg deruti et halft skålpund smör, och rör det til des det kokar up, då wispas deruti et halft skålpund godt hwetemiöl, och låter det koka tils det loßnar ifrån pannan; sedan

dan låter man det blifwa kalt, och arbetar 6 ägg deruti, nemligen, et i sänder: när då alla äro uti, och degen är wäl arbetad, så ses med en sked på papper, så stora som behagas, och låter dem gräddas i ugnen, och som de tåla at stå längre, ty måste de ej komma uti en för mycket het ugn. Wil man af detta hafwa som en kaka, så lägges degen i 2 delar, likson en kaka, och gräddas på papperet, och när han är gräddad, kan emillan kakorne läggas hwad sylt man wil, såsom: lingon, kiersebär eller pomerants-inkram, smakar ock rätt wäl.

Njur-Bröd.

Tag njuren af en kall kalf-stek med alt det feta, och hacka honom rätt fin, blanda det up med 5 ägg, rifwit hwetebröd, så mycket at det blifwer stadigt, litet salt och ingefära, tag sedan bröd-skifwor af rasebröd skurit twärt öfwer, och stryk denna smet något tjock på båda sidor; skulle intet njuren wara nog fet, kan man ibland smeten smälta litet smör, och äfwen om man wil öka honom, kan litet kiött tagas ibland af sielfwa steken; sedan smeten är påstruken, beströs skifworne med fint rifwit bröd, och så bakas i pankaks-pannan med litet smör, samt wändes på bägge sidor-

dor. Wil man at de skola se något hederligare ut, så giöres en smet af 3 ägg och et qwarter söt miölk, hwaruti wispas något hwetemiöl, at det blifwer som en tiock wälling, doppa sedan deße bakade skifwor deruti, och koka dem uti skirat smör. På samma sätt kan ock giöras med en färsk oretunga, när hon förut är kokad, flådd och fint hackad. Detta är bäst warmt.

Njur-Bröd på annat sätt.

Hacka en stekt kalf-njura med det feta, och blanda up honom med litet ingefära, fint salt, 3 ägg och 2 skedblad söt grädda, skär sedan skifwor twärt öfwer et rada, spebröd, och doppa dem i söt grädda eller miölk, stryk ofwannämde smet på båda sidor; baka dem med smör i pankaks-pannan, och gif dem warma på bordet.

Pann-Bröd.

Skär Fransöska bröd i så tiocka skifwor, som en smal twär finger och så långa som behagas, men all den yttersta skärpan skäres bort, sedan doppas de uti söt miölk, och upläggas strax på en sten-fat; då wispas rätt wäl några ägg, något smör smältes uti en pankaks-panna, och när det fräser up, så doppas de blötta brödskifworne uti äggen, den ena efter den andra, och läg-

lägges i pannan, at deruti bakas som andre munkar, sedan anrättas de medan de äro warma.

Fylda Bröd-Munkar.

Skräd skärpan af godt hwetebröd, och skär det sedan i 2 twär fingers tiocka och breda stycken, samt en medelmättig fingers längd; sedan skäres up et litet läck, på hwart stycke, och derpå utgräfwes styckena i façon af en liten låda, hwaruti fylles någon sorte sylt, antingen insyltade bär eller pomerants-inkram; lägg sedan de afskurne små läcken hwart och et på sit bröd, så at de wäl paßa tilhopa: wispa 6 äggegulor med en niupa hwetemiöl, och doppa bröden deruti, wältra dem sedan i sammanblandat riswit bröd och säcker, och baka dem på båda sidor i en pankaks-panna, med tilräckeligit skirat smör.

Munkar af sur Grädda.

Til et qwarter sur grädda tages 5 ägg, men hwitorne wispas för sig sielfwa til et hårdt skum; wispa sedan äggen och gräddan tilhopa med så mycket miöl, at det håller tilsammans, lägg deruti säcker, canel, cardemummor, och rör sidst äggehwitorna hel sakta deruti, grädda dem sedan, som andre munkar, i en pankaks-panna

na med smör; men observera, at smeten intet bör stå länge, sedan hwitan är irörd, utan straxt bakas; derföre är det bäst, at på en gång nyttja twänne pannor.

Omelete de Jambon.

Tag af rökt eller saltgrön kokad skinka bara det magra, och hacka det rätt fint, wispa 10 ägg med 4 skedblad kiöttsåppa eller watten, rif litet muskott deruti samt peppar och hackad persilja; lägg en god näfwa af den hackade skinkan dertil, rör wäl om och baka henne sedan uti en pankaks-panna med wäl smör på en sida, menlyft up rundt omkring, under det hon bakas, så at det tunna, som står ofwanuppå, kan rinna neder, och skaka som oftast omkring med pannan, så at intet kakan blifwer bränd. Så snart hon blifwer stannad ofwanuppå, så stielpes hon på anrättnings-fatet, med den bakade sidan upwänd, och derefter garneras ofwanpå kakan med en rand, af samma hackade skinka, som lägges uti god ordning, antingen i rundlar eller snibbar, och gifwes sedan warm på bordet.

Snäcken-Rakor.

Tag et qwarter watten, 3 ägg, et halft qwarter smält smör, hwarifrån saltet

tet är skirat, och litet fint riswit säcker, detta röres wäl tilsammans; rör sedan godt hwetemiöl deruti, och arbeta det wäl med en sked; lägg på bordet och kasla ut degen hel tunn, men det lösaste han kan handteras, skär deraf ut trinda kakor, så stora som en liten trå-tallrick med bakelse-spåren, hwilka bakas i ugnen eller i tårt-pannan; men förän de sättas in, måste de beströs med fint riswit säcker och fin stött canel: de tåla mera wärma under än öfwer.

Goråns Bakelse.

Man tager 10 ägge-gulor, en jungfru fint riswit och sicktat säcker, en och en half jungfru skirat smör, litet rifna citron-skal, som alt röres wäl tilhopa, och sedan godt fint hwetemiöl, som röres deruti så hårdt, at man kan kasla ut det på bordet, men ju lösare ju bättre är det: när det är tunt utkaslat, lägges det i små mußlor eller andra krusade former och bakas så i ugnen. Den som behagar, kan ock lägga sylt eller creme uti dem, när de anrättas; de kunna ock wara det förutan, men då wändes den krusiga sidan up.

Echaudées d'Espagne.

Wispa 15 ägge-hwitor til et mycket hårdt skum, på det sättet, at hwitorne slås

uti

uti en kruka, och wispen hålles hårdt om-
kring bråddarna; man ställer sig då wid
något drag, at det kommer både kiöld och
wäder i krukan, på det sättet continueras
på en led til des skummet blifwer så hårdt,
at altsammans kan tagas på wispen; se-
dan slås dertil något rifwit och fint sicktat
säcker, samt litet stött anis eller det gula
skalet rifwit af en citron; sedan tages i hast
deraf en full sked och lägges på papper,
strös fint sicktat säcker öfwer hwar munk
och sättes i ugnen, hwilken ej bör wara he-
tare, än at de kunna stå inne i 5 goda ti-
mar eller något mera, så at de blifwa ige-
nom torra, sedan loßas de af papperet med
en knif. Deße munkar kunna hålla sig nå-
gra dagar, när de förwaras uti et wäl
warmt rum.

Mandel-Snitt.

Skålla et halft skålpund söt mandel med
3 eller 4 bitter-mandlar deribland, up
och stöt honom rätt fin, blanda sedan up
honom med 6 lod rifwit säcker och 2 wäl
wispade ägg, detta röres wäl; emedlertid
skäres raspebröd uti skifwor, som läggas
på halster, och låter dem brynas på en si-
da, men ej brännas; stryk så smeten på
den bruna sidan en fingers tiocklek, sätt dem
på papper och grädda dem gulbruna i ug-
nen

nen eller tårt-pannan; sedan läggas de uti en castrull, och slås deruppå et halft stop söt grädda eller söt miölk, såcker, et stycke hel canel och hela citron-skal, låt dem dermed litet koka, sedan läggas de på anrättnings-fatet; men saucen redes af med 2:ne ägge-gulor och slås öfwer, då canelen och citron-skalen tages bort. Har man intet grädda, så slås 2 skedblad skirat smör uti miölken, när hon sättes på elden, och kan ätas både kalt och warmt.

Spett-Bakelse.

Wispa 7 ägg, men allenast 3 med hwitan, til des de börja at tiockna, då lägges så mycket godt hwetemiöl deruti, at det ringlar sig efter wispen när han uplyftes; slå dertil 6 lod skirat smör, som saltet är wäl ifråntagit, under ständig wispning, sedan dertil et och et halft qwarter söt grädda, dock litet i sänder; när den är inwispad, lägges dertil 10 lod rifwit och sicktat såcker, litet muskottblomma, cardemummor, och å nyo så mycket miöl, at smeten blifwer så tiock, som en tunn watten gröt: när detta är nog arbetat, tages wispen derutur, och då röres det wäl en half tima med en liten slef; emedlertid giöres stekspettet ganska wäl hett på den främsta ändan,

dan, och smörjes med skirat smör, wickla et halft ark papper derom, som äfwen är smord med skirat smör, det lindas fast med några hwarf grof tråd, men fästes så på papperet wid ändarna, at den kan finnas igen; låt spettet gå för elden, som en annan stek, och när papperet då är wäl hett och mästa smöret afrunnit, så sätt et stenfat derunder, och ös litet af smeten derpå, til sådan längd som man wil hafwa bakelsen, dock icke så, at papperet och ändarne af tråden aldeles skylas; när smeten är derpå litet stannad, så strykes det på som runnit i fatet, hwilket giör bakelsen krusig och gifwer honom wackert anseende; låt honom dermed blifwa gulbrun, och ös sedan åter litet derpå af den rå smeten, då dermed förfares på samma sätt, så länge något är igen; men när den sidsta rå smeten är påöster, och det som afrunnit öfwerstrukit, så beströs han med succat eller insyltade pomerants-skals strimlor, och när han då blifwer gulbrun, så är han färdig: då tages spettet ifrån elden, tråden lösas på bägge ändar, och bakelsen föres nätt utaf, papperet tages hel sakta ut tillika med tråden, at ej bakelsen förlorar sin form, lägges sedan på fat och ställes litet för wärmen i spisen at torka, eller ock uti en ugn, som

ej

ej är] för det, så blifwer han mör; då han gifwes på bordet, så lägges han antingen på fatet eller skäres midt i tu, och ställes up. Denna bakelse blir ännu smakeligare, om strimlor af pomerants-skal strös emellan hwarfwen, när han öfweröses. Han tål at wändas för elden 3 timar, med så stark eld som til en stek, dock får ej elden ligga för när intil, på det han ej blir för hastigt brun, ty då blifwer han degig inuti.

Mignonetter.

Utur et skålpund smör twättas rätt wäl all såltan, och sättes sedan på elden och röres, när det är litet mer än halfsmält, tages det derifrån och röres til des det blifwer tiockt, då slås 8 ägge-gulor deruti och hwitorne i et annat käril, smöret röres med gulorne och tillika deruti 20 lod godt hwetemiöl; dock röres något af miölet uti smöret förän gulorne; tag 3 jungfrur söt grädda eller miölk, och blanda dermed up degen, dock litet deraf i sänder; giör sedan små runda eller aflånga pappersformer, och wispa ägge-hwitorna til skum: rör dem helt sakta uti smeten, och slå honom straxt i formarne; låt dem så länge stå i lagom warm ugn, at när en brytes i tu, hon då är som en swamp inuti, så äro de bakade.

Smör-Munkar.

Til et skålpund smör tages 20 ägg, men allenast hälften af hwitorne, 16 lod godt hwetemiöl, som litet stått för elden, at fuktigheten blifwit afslagen, 24 lod rifwit och sicktat säcker, och en hand full med mandlar, som skållas och skäras i tunna långa strimlor; skira smöret på elden och slå det uti et diupt sten-fat, rör sedan med en liten slef på en led, til des det blifwer kalt; rör först litet miöl deribland, och sedan arbetas äggen deruti, samt säckret, det öfriga miölet, och på et refjärn rifwit skal af en citron; när detta blifwit således rördt, at det ser bläddrigt ut, så lägges de aflånga på papper och strykes jämt ut: mandlarna läggas här och där ofwanuppå, och sättes straxt i ugnen, som då bör wara så warm, at et papper blifwer gult, när det der litet legat; men lägg ej många på papperet i sänder: när de blifwit nog gräddade, tages de ut och i hast, med en tunn pankaks-spade, loßas ifrån papperet, samt krommas öfwer en kafle. Af samma smet kan ock gräddas i små kopparformar, dock med den åtskilnad, at då tages allenast tolf lod miöl och alla äggehwitorne, hwilka slås i et käril för sig sielfwa och wispas til et godt skum; men ej röras

ras uti, förän då de skola sättas i ugnen; formarne, smörjas rätt wäl, och ugnen får ej eller wara så het, som til de förra; ty deße tåla stå mycket längre, om de skola blifwa wäl igenom-gräddade. Deße kunna ock slås i sådana pappers-former, som de näst föregående.

Säcker-Spånor.

Rör 15 ägge-gulor, til des de tiockna, med et skedblad fin stött anis, lägg deruti 12 lod rifwit och sicktat säcker, rör det något, at säckret blifwer wäl smält, och arbeta sedan deruti 12 lod fint godt hwete-miöl; smörg flata förtennta bläck- eller koppar-fat med en fiäder, som warit doppad i skirat smör, hwarifrån sältan är borta, och slå något af ofwanskrifne smet deruti; stryk det tunnt ut och sätt det straxt i ugnen; men akta at fatet står jämt och det ej rinner åt någon sida. Så snart det blifwer gräddat, tages fatet ur ugnen och med en hast skäres i rimsor, i bredd och längd efter behag: haf då en kafla tilreds, och tag up rimsorne med en bred knif eller pannkaks-spade, och lägg på kaflan, så blifwa de i krom; men detta bör ske i största hast; ty om de blifwa aldrig så litet kalla, så kunna de ej mera krökas: således fortfares

med den öfwerblefne smeten, så länge nå- got är qwar.

Mandel-Spånor.

Til 8 lod riswit och sicktat säcker, tages 8 lod söt mandel och 4 bitter-mandlar, hwilka skållas och stötes mycket fint; slå sedan 8 ägge-gulor uti et käril och 3 hwitor deraf i et annat, lägg til gulorna något mindre än hälften af det risna säckret, samt 3 goda skedblad skirat smör; rör det wäl, til des säckret blifwer smält, och hafsedan så mycket godt hwetemiöl deruti, at det kan handteras på bordet: när det då är wäl arbetat, kaslas det hel tunt ut med bakelse-kaslan, då wispas de 3 ägge-hwitorne mycket wäl, och den stötta mandelen och mästa delen af det lämnade säckret röres deruti; när detta då är wäl tilhopa blandat, strykes det då hel tunt ut med en knif på den utkaslade kakan, haf då tilreds et skedblad bär-saft af hallon, kiersebär eller winbär, som är upblandat med litet riswit säcker; doppa en fiäder deruti, och stryk då på här och där med fiädren på den utstrukna mandelen; strö sedan det lämnade risna säckret deröfwer, skär då rimsor deraf, knapt twå finger breda och wid paß et qwarter långa, sätt då på papper i ugnen och låt gräddas: när de äro gräddade, dra- ges

ges papperet fram i ugns-munnen, då tages en rimsa i sänder med en pankaks-spade, och krökes öfwer en kafle; men detta bör ske i en hast, ty om de blifwa kalla, så kunna de intet kromas.

Hyfwel-Spånor.

Lägg så mycket fint såcker rifwit och sicktat uti en liten theé-kopp barbarissaft, at han blifwer hel tiock, och dertil litet rifna pomerants-skal, af en färsk pomerants, och rör det wäl tilhopa, stryk deraf hel tunt ut på et oblat och skär det sedan i 2 twärfingers breda rimsor, twärt öfwer oblatet; lägg då i hast rimsorne öfwer et träd, som är wäl omlindad med papper, hwilket lägges för en stark låg-eld; men sätt et fat under trädet, at det som dryper utaf kan förwaras; när rimsorne något torkat för elden och börja at krokna på den ena sidan, så wändes den andra sidan af trädet til elden, och då det på båda sidor är torrt, tagas de nätt af trädet och ställas på en warm kakelugn; men ej läggas neder, utan ställas på sin kant, så blifwa de mera krommade af sig sielfwa. Med desse hyfwel-spånor får man intet wara långsam, ej eller bör det wara swag eld; ty då rinner för mycket bort, och de förlo-

ra sin glans. När man wil hafwa dem gula, så tages citron-saft i stället för barbaris-saft, och rifwit skal af citron; men eljest giöras de på samma sätt.

Canel-Spånor.

Tag 10 ägge-gulor, 10 lod säcker, 10 lod mandel, et qwintin canel och et qwintin cardemummor; krydderna och säckret stötes hwart och et för sig sielf, rätt fint, och röres litet tilhopa med ägge-gulorna; klipp oblat uti rutor eller rimsor, stryk af ofwannämde sinet deruppå, och sätt hastigt med pankaks-spaden i tårt-pannan, at det ej får rinna omkring; så snart en är påstruken, så skal han strart i pannan. Observeras, at den starkaste wärmen bör wara ofwanpå, och så fort de blifwa bakade, läggas de öfwer en kafla, så blifwa de krommade. Desse spånor äro bättre til smaken än anseende.

Croquan.

Åtta ägge-gulor wispas rätt wäl med et halft skålpund rifwit och sicktat säcker, sedan röres deruti 3 skedblad skirat smör, och så mycket hwetemiöl, at degen wäl kan handteras och tunt utkaslas på bordet; då tages en castrull, hwilken ej bör wara widare än fatet, som Croquan skal ligga uppå;

på; skär derefter en kaka af den utkaslade degen, efter fatets storlek, och lägg henne utan på castrullen, hwilken förut bör wara smorder med skirat smör, sätt henne sedan i ugnen at gräddas med lindrig wärma, och när det blifwit bakat, uttages castrullen och den bakade botten sättes på anrättnings-fatet, sedan mästa hettan är afgången; härefter smörjes åter castrullen hel tunt med skirt smör, och af den öfriga degen giöres smala rimsor med en bakelse-sparre: deße läggas också utan på den smorda castrullen, i små, men täta rutor, så långt neder som man wil hafwa Croquan hög til; dock bör det observeras, at han ej blir högre än han kan bära sig, och lägges en smal rimsa neder omkring, som betäcker ändarna, hwilka fästas med wispadt ägg. När detta sålunda är pålagt, föres det i ugnen at gräddas, tag sedan ut castrullen och låt det stå tils mästa hetan är afgången, då loßas Croquan hel nätt ifrån, så at han ej går sönder; lägg emedlertid insyltade saker på den första botten, antingen af kiersebär, pomerants-inkram eller något annat som behagas, dock hel tunt utbredt; lägg sedan det rutiga locket der ofwan uppå, men akta, at de ej stöda på syltet, utan stå som en korg deröfwer, då kan

han gifwas på bordet. Men wil man giö-
ra honom sirligare, så lägges et stycke säc-
ker uti en ofòrtent koppar- eller mässings-
panna, det sättes på swag eld och låter det
långsamt smälta, samt litet koka; deraf
tages litet emellan fingrarna, och när det
trådar sig, så är det riktigt: lyft det då af
elden, rör litet deruti, och när starkaste he-
tan är förbi, så stoppa en styf wisp deruti,
och drag dermed i hast fram och tilbaka
öfwer Croquan, så at säckret blifwer uti fi-
na trådar, hwilket giör et artigt anseende.

Säcker-Bakelse.

Tag tre ägge-hwitor, och wispa dem til et
hårdt skum, lägg deruti rifwit skal
af en färsk citron, och så mycket fint säcker,
som är rifwit och sicktat, at det blifwer en
hård deg; sedan klappas det ut i samma
tiocklek, som en dubbel slant, och tages ut
med någon artig form blommor eller blad;
rör då tilhopa barbaris-saft och säcker, dop-
på en fiäder deruti, och rita dermed på den se-
utskurna degen efter behag; sätt dem u-
dan på säckrat papper, och grädda dem u-
ti en ugn, som har swag wärma, eller i
tårt-pannan med eld öfwer och under; dock
tåla de mera hetta under än öfwer, och så
snart de blifwa gräddade, tagas de nätt af
pap-

papperet med en knif; men aktas noga, at de ej gå sönder.

Huru Smör bör skiras til Bakelse, å som deruti skal koka.

Tag så mycket smör som behagas, alt efter myckenheten af bakelsen, sätt det på elden at koka sakta, til des det skär sig; sedan lyftes det af och låter det stå at skumka, då skummas warligen alt bort, som är ofwanuppå, och hälles sakta af det klara, at intet sältan på botten följer med: når det är wäl skirat, bör det se ut som en olja, hwilket det också blir, om det inter för hastigt förfares dermed; men måste ej låta det för länge koka, ej eller för hårdt, at det blifwer brändt.

Säcker=Strufwor.

Til 7 ägge=hwitor och en gula tages 14 lod rifwit och sicktat säcker, 11 eller 12 lod godt hwetemiöl, alt efter som äggen äro stora til, wispa först äggen litet, och sedan med säckret, derefter röres miölet uti; når det då är wäl inarbetat, sättes skirat smör på jämn kål=eld, uti en liten förtent koppar=panna, och når det kokar, slås ofwanskrefne smet uti en tratt, som ej har för wider pipa; låt smeten derigenom rinna uti smöret, så at det ej blifwer tiockare

strim=

strimlor, än en smal halm-pipa; men låt tratten öfwer smöret i pannan gå fram och tilbaka, samt rundt omkring, til des alla ringlarna hålla tilhopa, och strufwan ser skir ut; och när hon blifwer bakad på ne-dersta sidan, så wändes hon om, med 2 ne rätt smala trä-spadar, och när den andra sidan är bakad, så uplyftes strufwan med samma spadar, och lägges på en smal kaf-la, som är omlindad med grått papper; men tages ej ifrån kaflan för än hon är wäl kall, så behåller hon sin kromming. Så-ledes fortfares med altsammans, så länge nagot är igen af smeten. Med deßa struf-wor observeras wid des tilredande, at om smeten giöres för tunn af miöl, så blifwa de flättiga; ty kan ej så wißt mått dertil tagas, emedan ägg ibland äro större och smärre: det fordras ock liten aktsamhet wid bakandet, så at de ej gå sönder, eme-dan de äro mycket möra.

Fat-Bakelse.

Til et och et halft qwarter miölk tages 6 ägg, som wispas wäl tilhopa med godt hwetemiöl, at smeten blifwer som en tiock wälling; då smörjes et wäl förtent koppar- eller tenn-fat med smör, smeten slås deruti, och fatet sättes på en kokande

wat-

watten-grynta med låck, at det wål stannar; sedan hwälswes det ur fatet på et bord och låter det blifwa kalt, då degen skåres i långa bitar, som et finger, klyswes i båda åndar och kokas i skirt smör.

Säcker-Bakelse i Smör.

Tag 10 ägge-gulor och riswit sicktat säcker, så mycket man wil hafwa det sött til, arbeta säckret och äggen wäl tilhopa med en sked; rifna citron-skal göra ock god smak, åfwen ock om man behagar litet anis, alt efter egen smak; rör sedan så mycket hwetemiöl dertil, at man wäl kan handlera det på bordet, och trilla uti hwad form man behagar, antingen som biorthorn eller andra kransar, och skåres ganska litet här och der i kanten, at det blir som taggar på den ena sidan; koka dem uti skirat smör, men när de läggas dit, skal det koka och wäl aktas at intet miöl följer med i smöret; ty då blifwer det snart brändt och mister sin kraft. Så många som få rum, kunna på en gång läggas uti; men man måste komma ihog at de swälla: när de äro bakade, läggas de på et grått papper, at flottet må dragas ifrån.

Klenät.

Giör degen på samma sätt, som den föregå-

regående; men til 6 ägge-gulor tages twå skedblad söt grädda eller miölk, säcker och godt hweten-iöl, det lösaste man kan handtera honom; lägg degen på bordet och kafla ut honom med bakelse-kaflan hel tunn, giör rimsor med bakelse-spårran 2 finger breda, deraf 2 lägges om hwarandra som kransar, och koka dem i skirat smör. Wil man för äggs besparing hafwa sämre sort, då tages både hwitor, och gulorne.

Äple-Munkar.

Tag et qwarter söt miölk och 4 ägg, och wispa så mycket miöl uti, at det bliswer som en tiock wälling, tag sedan skalade äplen och skär dem uti skifwor, tryck ut kärn-huset med en fingerbär, och doppa dem uti smeten; tag up dem med en sked, men at något smet följer med, och lägg en skifwa i sänder i kokande skirt smör, så många som få rum i det kärillet som smöret är uti; men låt intet dem ligga för trångt, ty då få de intet rum at swälla: när de äro bakade på den ena sidan, wändes den andra neder, och när de tagas up läggas de på grått papper. Om detta sker med all bakelse, som kokas uti smör, så slår det flätet ifrån sig.

Äple-

Äple-Munkar af fylda äplen.

Skala borstocker-äplen och skär af en skifwa på ena ändan, gräf utur dem kärn-huset, dock intet hål twärt igenom, och fyll dem med insyltat pomerants-inkram, eller andra insyltade bär, utan sirapen; lägg den skifwan uppå, som blef afskuren på den ena ändan, och sätt henne fast med en wisp-qwist, giör sedan en smet på samma sätt som de ofwanstående, doppa äplena deruti och koka dem i skirt smör.

Äple-Munkar på annat sätt.

Skala och gräf utur äplena, på samma sätt som de föregående, och koka då et hårdt äple-mos; när den är kall, så blanda honom up med rifwen succat, stötta mandlar, rifne citron-skal och rifwit såcker, rör detta wäl tilhopa, fyll detta mos uti de utgräfna äplen, och fäst den skifwan med en wisp-qwist, som skäres af på den ena ändan; giör sedan på samma sätt en smet, doppa dem uti, som det förut är beskrifwit, och koka dem sedan uti skirt smör.

Späckta Äple-Munkar.

Skala äplen och tag ut kärn-huset med sprits-pipan, späcka dem sedan helt tätt med succat och mandel, som skäres i strimlor; derefter doppas de uti sådan smet,

som

som til andra äple-munkar, och bakas på lika sätt uti skirat smör.

Sprit-Bakelse.

Tag et och et halft qwarter miölk och 24 lod godt hwetemiöl; men låt miölet litet torka förrän det wäges: sätt miölken på elden, och när hon kokar up, röres miölet uti med en slef och arbetas rätt wäl. Det skal så länge arbetas på elden, tils det släpper ifrån grytan; när det således kokat, tages det af elden och röres 8 ägg dertil, men ej mer än 2 i sänder arbetas in i degen; han måste ganska wäl brukas, at inga klimpar äro uti honom: när alla äggen äro med degen wäl blandade, tages af smeten och lägges uti spritsen, och kramas uti upkokat skirat smör. Wäder-munkar giöres af samma slag, på det sättet: tag en liten bit af degen med en sked, och lägg i det kokande smöret, men icke för mycket på en gång, at det får rum at swälla.

Spritsar bakade i ugnen.

Skira saltet ifrån 18 lod smör, och sätt et halft stop söt miölk på elden; i det samma hon wil koka, slås det skirda smöret deruti, och när hon siuder wäl, så wispas 21 lod godt hwetemiöl dertil, låt det blifwa kokat, til des det loßnar ifrån grytan,

tan, under ständigt rörande med en liten slef; sedan lyftes det af och låter det kallna, då röres 10 ägg deruti, men arbetas in et i sänder; lägg sedan smeten uti spritsen, och tryck den på midlat papper, men akta, at de ej komma för mycket på hwarandra, sätt dem straxt i ugnen och låt dem blifwa wäl gräddade.

Bakelser af Bruneller och Mandlar.

Giör en smet af et qwarter miölk och 4 ägg, wispa det wäl och blanda så mycket hwetemiöl deruti, at det blifwer som en tiock wälling, träd en skalad mandel och en brunell om hwarandra, på et qwarters långa och spitsiga ståltrådar, så nära, at de litet röra wid hwarandra, hwilka sättes fulla, doppas sedan uti smeten, läggas straxt i skirat smör som kokar, och när det blifwer litet gulbrunt, tagas de up at kallna, sedan doppas det andra gången uti smeten, och derpå gräddas det gulbrunt. När det är tilfyllest bakat, tages ståltråden bort, och då bör det sitta tilhopa. Detta kan ock giöras af Swiskon, som stenarne äro uttagne, rußin eller bitar af succat, om så behagas.

Några af deßa bakelser skäras i tu efter längden, hwarmed de andra garneras.

Säckerbröds-Munkar.

Wispa et qwarter franskt win och 4 ägg tilhopa med så mycket miöl, at det blifwer som en wälling, tag stufwade brunneller, äplen eller något sylt, som ej har mycken sirap, samt runda eller långa säckerbröd, och lägg 2 af dem tilsammans och något sylt der emellan, doppa dem i den förutnämde smeten och koka uti skirat smör: när de äro bakta, tagas de up och läggas på grått papper.

Säckerbröds-Munkar på annat sätt.

Doppa säckerbröd uti barbaris- eller citron-saft, och lägg dem sedan på en sten-tallrick bredewid hwarandra, til des saften får wäl draga sig in uti dem, då wispas ägg, hwaruti säckerbröden doppas och wältras uti rifwit bröd, och sedan bakas gulbruna på båda sidor uti pankaks-pannan, med litet skirat smör. De kunna anrättas både warma och kalla.

Bakelse i *façon* af Morötter.

Morötter twättas och kokas miuka i watten, sedan skalas de och rifwas fina på et refjärn, deraf tages 22 lod, som blandas up med 12 lod rifwit säcker, 12 lod skållade och fint stötte mandlar, 10 ägge-gulor,

ulor, och så mycket godt hwetemiöl, at det blifwer lagom hårdt at kunna trillas på et bord, och skrapas som lagom stora morötter; under trillningen sättes en stadig wisp-qwist in i den tiocka åndan, och skiurer honom något neder, då de bättre kunna formeras, sedan läggas de i kokande skirat smör at koka, til des de blifwa igenombakade; då läggas de på grått papper och stickorne tagas utur: när de anrättas så sättes gröna qwistar i hålet, derest wisp-qwisten har suttit: om morote-blad finnes, äro de dertil mäst tjenlige; eljest tages persilja i det stället.

Bakelse i *façon* af Walnötter.

Blanda tilhopa 3 ägg, 3 skedblad söt miölk, söcker och något stött canel, rör så mycket rifwit chocolade dertil, at det blifwer som en hård gröt och får mörk färg; arbeta det sedan på bordet med godt hwetemiöl, at det blifwer som en deg, och skär så stora bitar, som kunna paßa sig efter walnöts-formen, hwilka först miölas wäl, och sedan tryckas wäl hårdt uti hwar halfwa, at det ser ut som et walnöt-skal: lägg sedan uti hwar halfwa stött mandel, med litet bitter-mandel ibland, som är upblandad med ägge-hwita och söcker; då lagas

så, at degen fastnar tilhopa när bägge half-worne tryckas tilsammans; sedan skäres bort all deg, som flyter ut när halfworna föras hårdt tilhopa, och slås bakelse-façonen strax utur formen. Således continueras så länge något är igen af degen, och sedan kokas de giorde walnötterne uti smör.

Formen bör wara af tenn med en ögla på hwar sida. I brist af form, kan walnöt-skal i nödfall brukas.

Randig Bakelse.

Raspa skärpan af 2 eller 3 raspebröd eller simlor, med et refjärn, skär det sedan uti skifwor, så tiocka som en dubbel slant, men på det sättet, at hela botten blifwer den första skifwan, på hwilket sätt continueras, tils hela brödet är skurit; lägg sedan emellan hwar skifwa, antingen kiersebärs-kiött, som är med säcker upblandat, eller annat sylt, som ej har för mycken saft. Endera af deße sorter bredas så tiockt på hwar skifwa, som en dubbel slant; men ej för nära ut til kanten: när alla bröden äro således tilhopa lagde, at hwart och et har sin förriga form, så fästas de wäl tilsammans med stickor, så långa, at de kunna sitta wäl tilhopa; sedan bestrykas de litet omkring öpningarne, med en fiäder, dop-

doppad uti wispade ägg; derefter böra brö- den litet ligga, och emedlertid giöres en smet af et och et halft qwarter söt miölk, 6 ägg, och så mycket hwetemiöl, at det ring- lär sig efter wispen; sedan doppas bröden deruti och kokas i skirt smör, til des de få en wacker färg; derefter läggas de på grått papper til des de blifwa kalla, då de skäras uti tunna skifwor efter längden eller twä- ren, och anrättas sidst uti god ordning på fat. Man kan ock bruka långa Fransöska säckerbröd, i stället för hwetebröd, och giö- ra dem sedan på samma sätt.

Amouretter.

Tag et halft skälpund af rygg-märgen utur oxen, flå af det yttra skinnet, skrapa och skiölg honom rätt wäl, sedan för- wälles han uti litet saltat watten, tillika med några lagerbärs-blad och hel peppar; men när det kokar up, så skumas det wäl, sedan skäres märgen uti en half fingers långa stycken, som lägges på et linnekläde, och derefter doppas hwart stycke uti en så- dan smet, som til äple-munkar, dock litet tiockare af miöl, och bakas sedan på lika sätt uti skirat smör.

Allehanda slags Miölk-Rätter och dylikt.

Gul-Bubbert i Stop.

Til et halfstop söt miölk tages tolf lod söt mandel och några bitter-mandlar, hwilka skållas, skalas och stötas hel fina; miölken kokas up med et stycke canel samt några krossade cardemummor, och slås på den stötta mandelen, som sedan öses uti en serviette och wrides all musten derutur; då wispas 12 ägge-gulor, och lägges så mycket säcker i miölken, som man wil hafwa det sött til: när hon är kall, slås hon til äggen och wispas tilhopa, sedan öses det uti et ten-stop, hwilket sättes uti en kokande watten-gryta, som bör koka jämt, men aktas, at intet watten kommer i stopet: när bubberten är stannad deruti, lägges han på fatet med en sked, och då han är kall, ätes han med söt grädda, som är blandat med säcker, hwilken slås på bubberten eller hafwes uti en skål.

Hwit Bubbert i Stop.

Et halft stop söt miölk och 8 ägge-hwitor wispas rätt wäl med säcker, hwilket slås uti et tenn-stop, som sättes uti en kokan-

kande watten-gryta, och när miölken är wäl stannad, tages stopet utur grytan; sedan det är kalt, lägges det med en sked uti et fat och ätes med söt grädda, som är säcker uti.

Ägge-Bubbert med Mandel.

Tag en god näfwa mandel och 4 bittermandlar, skålla och stöt dem rätt fina med litet orange- eller rosen-watten; dertil tages 5 ägg, men allenast et med hwitan, då äggena och mandelen röres wäl tilhopa med något säcker, sedan slås dertil et halft stop söt miölk, men bara litet i sänder, så at det ej klimpar sig, och sidst slås det uti et silfwer-fat och låter det i ugnen stå til des det stannar, eller ock uti et tennfat på en kokande wattengryta, med låck uppå och eld deröfwer.

Hwitt Grädd-Mos.

Et halft stop rätt mustig söt grädda kokas up med säcker och et litet skedblad orange- eller canel-watten, redes sedan af med 8 wäl wispade ägg-hwitor, och låter något koka, men under ständig wispning, så wäl sedan det är tagit af elden och mästa hetan är afgången, som under sielfwa kokningen; då slås det up, och när det är kalt, garneras det med röda insyltade bär.

Hwit Ost af sur Grädda.

Låt et stop söt miölk litet koka med citron-skal, hel canel och säcker, at det deraf får smak, hwilket sedan tages utur miölken; emedlertid wispas et qwarter sur grädda med 6 ägge-hwitor, och slås uti den upkokade miölken: när det är wäl ystat, slås osten uti et tunt kläde, och knytes hårdt om med segelgarn, eller uti en hålig form, at waßlan kan afrinna: då osten är kall, lägges han på fat och slås söt grädda öfwer, som är litet wispad med säcker, och sedan garneras med snö-mos.

Citron-Miölk af söt Grädda.

Et halft stop tiock söt grädda giöres wäl söt med fint stött säcker, sedan rifwes det gula skalet af en citron och lägges deruti; saften kramas utur 3 citroner och röres dertil: sidst slås det på fat och lägges små säckerbröd der ofwanuppå.

Citron-Miölk med sur Grädda.

Sur grädda, som intet är gammal, men hel tiock, wispas med en god del rifwit säcker, det gula skalet af en citron och citron-saft: när detta är wäl wispat och gräddan smidig, slås det på fat, då garneras det med säckerbröd, och det gula skalet af citron rifwes öfwer. Observeras, at man

man härwid ej får wara sparsam på säcker eller saften, dock efter hwars och ens smak.

Citron-Mos af Ägg.

Til et halft stop miölk, riswes det gula skalet af 2 citroner uti miölken, och låter henne koka up med wäl säcker, at hon blifwer nog söt; sedan tages 10 ägge-gulor och et skedblad godt hwetemiöl, som wispas uti äggen; då redes den kokade miölken af med deße äggen, at hon blifwer tiock som en gröt, och wispas så länge det kokar, at det ej skär sig: när mosen är kokad så tiock som sagt är, så slås han uti en tenn-skål, och röres til des han är kall; sedan kramas saften af de 2 citronerne dertil och röres wäl, kärnorne måste intet följa med, bara saften: sidst slås mosen på et fat och garneras med långa strimlor af citron-skal.

Citron-Gröt.

Rif et raspebröd och tag et qwarter win, samt lika mycket watten, som sättes på elden at koka uti et förtent käril, lägg det rifna brödet deruti, och låt det sakta koka med säcker efter smak; rif dertil det gula skalet af en citron, och krama saften utur 2:ne: när detta litet kokat redes det af med 6 ägg, men ifrån 3 tages hwitan; då

det börjar at tiockna, lyftes det ifrån elden, röres tils det kalnar, och då slås på fat; sedan garneras med citron-skifwor, som äro utkrusåde uti skalet eller huru man behagar.

Citron-Creme med Win.

Rif det gula skalet af 3 citroner och krama sedan saften utur dem, men kärnorna tages bort, wispa saften med det rifna gula skalet tilhopa med 15 ägge-gulor, 6 jungfrur renskt eller franskt win och sacker efter smak; låt det sedan koka under ständigt wispande, tils det blifwer tiockt; då tages det af elden och röres til des måsta hettan är borta och sedan slås på fat. Detta kan ock brukas uti gelèe-glas.

Win-Matkar.

Koka up en kanna söt miölk, och då hon är i sin bästa sjudning, slås så mycket franskt win deruti, at det wäl yster sig; när det då kokar up, slås altsammans på durkslag, at waßlan rinner wäl bort, emedlertid stötes rätt fint en god näfwa söta och några bitter-mandlar; sedan blandas osten med rifwit säcker och mandlarna wäl tilhopa, lägges uti et stort resjärn, och tryckes med en tråsked igenom resjärnet på en hög midt i fatet; slå sedan söt grädda om-

omkring, som är blandad med säcker, och garnera med snö-mos.

Win Ost-Creme.

Koka up et stop söt miölk och slå et qwarter franskt win deruti, när det då blifwer wäl ystat, slås det uti et durckslag, at waßlan rinner wäl ifrån osten; emedlertid kokas et halft stop söt miölk med hel canel och citron-skal, och redes af med et och et halft lod stärkelse: win-osten röres sönder och wispas deruti, och låter det dermed något koka; men stadigt wispas, at osten blifwer wäl samlig och fin; sedan slås deruti et thé-skedblad orange-watten, 5 stycken fint stötta bittermandlar och säcker efter smak: när det då blifwer samlat, tages canelen och citron-skalen bort, och Cremen röres litet, at starkaste hettan går bort, då slås han på fat, och när han blifwer kall, garneras efter behag.

Flay.

Til et halft stop hel söt grädda tages 8 ägge-gulor och säcker efter smak, detta wispas wäl tilsammans och slås på fat, hwilket sättes på en kokande watten-gryta, med eld öfwer, til des det stannar, då är det färdigt. Det observeras noga, at det strax borttages, då det stannat; ty om det står länge så waßlar det sig.

Creme du Pain.

Raspa et fransyskt bröd utomkring med et refjärn, skär sedan et läck derpå af skärpan i botten, och gräf ut alt inkramet; emedlertid sättes et och et halft qwarter söt miölk på elden, med et stycke canel, 4 lod skållade och fint stötta mandlar, et skedblad smått skuren succade eller insyltade pomerants-skal, och säcker så mycket, at det blifwer lagom sött; låt miölken dermed koka litet, til des hon får god smak, då redes det af med 6 ägg, hwaruti lägges et skedblad hwetemiöl; hwispa det wäl medan det kokar, och när det blifwer så tiockt, som en stadig gröt, så tages canelen bort, och då Cremen är kall, slås han uti det utgräfna brödet, och läcket lägges derpå; sedan lägges det uti en castrull, och slås dertil så mycket upkokad söt miölk, at det nästan står öfwer brödet; derefter ställes castrullen öfwer en het askmörja, der det ej kokar, utan står wäl hett, til des all miölken är wäl indragen uti brödet, då stielpes det på anrättnings-fatet och strös tiockt öfwer med riswit säcker; sedan giöres det brunt med en röd eldskyffel, som hålles derpå, så kan det ätas både kalt och warmt.

Spenat-*Creme.*

Spenat sköljes och förwälles, samt slås sedan

sedan på durkslag, så at watnet rinner wäl bort; då lägges spenaten uti en hårduk, och wrides all saften utur honom; emedlertid stötes 8 lod skållade mandlar rätt fina med et skedblad söt miölk; sedan läggas de uti et fat, och derpå slås et qwarter miölk, samt 3 eller 4 bitter-biscuits, som äro fint stötta, och et halft qwarter af spenat-saften: detta röres tilsammans, lägges sedan uti en hårduk och wrides all musten derutur, så at hon får god smak af mandel; sedan slås til den utwridna musten et halft qwarter rätt söt grädda, samt så mycket säcker, at det får en god sötma; wispa 8 ägge-gulor deruti, slå det sedan på anrättnings-fatet, och sätt det på en kokande watten-gryta, lägg et läck deruppå med litet eld öfwer; men se efter som oftast, at så snart det stannar, det tages af grytan och kan sedan gifwas på bordet warmt eller kalt. Denna Creme kan ock garneras med sådan bubbert, som står uptecknad under titul af Äggehwits-bubbert til garnering.

Röd *Creme* af Ris-miöl.

Blanda watten med kiersebärs-saft, och låt det koka up med et stycke canel och säcker, wispa deruti något ris-miöl, at det blifwer lagom tiockt, och låt det koka til des

det

det blifwer hel smidigt, så at ej ris-miölet kännes groft; men rör om som oftast, at det ej fäster sig wid botten: skulle man finna det då behöfwes mera at spädas, så ökes til af watten, som är blandat med saft, på det miölet mätte wäl få swälla: när det då blifwer som en tiock gröt, så slås det uti en spilkum, hwilken först doppas uti watten; låt det sedan stå, at blifwa wäl kalt och stynat, så kan det stielpas på anrättnings-fatet, och garneras med snö-mos eller med äggehwits-bubbert, hwilken skäres i smala rutsor, och lägges i sina rutor deröfwer. Denna rätt ätes sedan med söt grädda, som lägges säcker uti. Om man wil nyttja kiersebärs-watten och koka denna Creme med, så blifwer han god; men då behöfwes ej at slå kiersebärs-saft dertil. Han kan ock kokas af Pontac och watten.

Hwit *Creme* af Ris-miöl.

Denna Creme kokas på samma sätt, som den nästföregående, men med söt miölk i stället för kiersebärs-saft och watten; han kan ock garneras med snö-mos och ätas med söt grädda, upblandad med säcker.

Kalf-Dans.

När en ko har kalfwat, så förwaras rå-miöiken, hwart mål för sig uti särskil-

skilta kåril, och når hon har miölkat tredie målet, så tages ungefår et stop derutaf, men litet af gråddan på det första och all gråddan af det andra målet; wispa detta wål tilhopa med såcker, stött canel och cardemummor, slå då litet uti en panna, och sått henne på elden, så kan grant synas om hon år för hård, då det utspådes med annan söt miölk; ty det bör wara som en lös ägge-dubbert; men år hon lagom, så slås altsammans uti et fat, hwilket såttes på en watten-gryta, som år hel full med watten, och kokar friskt med kol-eld; låt fatet så långe stå derpå, med låck öfwer, til des det blifwer stannat, då derpå kan ock låggas några eldkål; når det år stannat, så tages fatet af grytan, då såcker och canel strös öfwer om det åtes warmt; men åtes det kalt, så lågges det på et annat fat i god ordning, med en sked, garneras med snömos, och åtes sedan med söt grådda och såcker uti.

Giås-Miölk.

Tag 1 eller 2 bunkar hårdt luppen sur miölk, lågg henne uti en serviette, och knyt rått hårdt om med et band, låt henne sedan hånga ifrån morgon til middag, så at waßlan får rått wål afrinna, då servietten löses up, och miölken föres tilsammans

mans med en sked; åter knytes bandet hårdt om, och låter henne då hånga tils afton: wil man då bruka henne straxt, så tages sur grädda af en eller 2 bunkar, alt efter som det behöfwes, hwilken hwispas wäl och utspädes med söt miölk efter hand, til des han blifwer som en tunn wälling; men lagas så, at han blifwer litet skummig; sedan slås den wispade gräddan uti anrättnings-fatet, och lägges stora klimpar deruti af giås-miölken, som legat uti serviet-ten, så kan det anrättas. Skulle ej all giås-miölken nyttias på en gång, så håller hon sig god 2 eller 3 dagar, om hon lägges uti en stenskål, och hwar dag slås uppå henne 3 eller 4 skedblad söt grädda.

At giöra Giås-Miölk på kort tid.

Tag sur hårdt luppen miölk tillika med gräddan, ungefär en kanna, och rör det tilhopa, slå henne uti en kruka, som sättes i spisen wid wärmen, koka up et stop söt miölk, och slå den kokhet deruti, låt henne sedan stå en tima uti spisen, men lägg en tallrick på krukan; derefter tages tallricken bort och miölken ställes at kalna, sedan hälles waßlan wäl af, och giås-miölken lagas sedan på samma sätt, med wispad grädda och söt miölk, som den nästföregå-

regående: denna giås-miölk blifwer dock ej så god, emedan hon smakar litet grynig, men kan i nödfall brukas.

Luppen Miölk.

Koka up et stop söt miölk, och när hon är sommar-lium, så röres et stort skedblad sur grädda deruti, slå det uti en porcellains sten-bunka, och låt det stå i et warmt rum, så löpnar hon tils afton, om detta giöres i tid om morgonen, då hon blifwer rätt god.

Creme Douce.

Tag 3 stop eller 2 kannor spen-warm miölk, och slå uti en gryta, sätt på elden och låt henne koka up; men lyft strax grytan af elden, låt det då litet stå, til des det sätter sig som en grädda ofwanuppå, hwilken skummas uti en saladiere: åter sättes miölken på elden, då på samma sätt giöres som första gången, och gräddan skummas til den förra uti saladieren; således continueras, til des bara et skedblad miölk står på botten: när gräddan på detta sätt är samlad, så lägges deruti rifwit socker, några droppar orange-watten efter smak, samt färska rifna citron-skal af 2:ne citroner, arbeta det litet tilhopa med en träsked, och skaka saladieren, så at det blifwer

wer jämt; slå et skedblad öfwer af den midlken, som blef qwar på botten i grytan, och stryk då öfwer med skeden, at han kan blifwa så slät som giörligit är, sedan garneras han med citron-skals strimlor, och derefter anrättas.

Creme af söt Grädda.

Et och et halft qwarter söt grädda, som om morgonen är upsilad och stått til middagen, sättes på elden, emedlertid wispas 5 ägg ganska wäl, hwaruti slås et halft skedblad rosenwatten: när gräddan kokar up, wispas äggen deruti och låter wäl koka, til des det blifwer hel tiockt, då slås det uti en skål, och arbetas med en sked rätt wäl, tils det blifwer kalt; sedan blandas det up med säcker och rifna färska citron-skal, sidst slås det på fat och garneras med succat eller pomerants-skals strimlor.

Creme Brulé.

Tag 10 lod säcker, doppa det uti watten och slå 2 skedblad watten dertil, at säckret får wäl smälta, lägg altsammans uti en malm- eller silfwer-panna, hwilken sättes på koleld, och låter det blifwa hel gulbrunt; men röres flitigt, at det ej blifwer brändt; då säckret är brunt, slås et halft stop söt miölk deruti och röres wäl om, at det

det får smälta; men lagas så, at miölken strax kokar up: när säckret är wäl smält och miölken ser brun ut, så slås hon uti en skål at kallna; då tages 10 ägge-gulor, de wispas wäl, miölken slås dertil, samt litet sönderstött canel och röres tilhopa, sedan slås det på et silfwer-fat och sättes i ugnen, när det stannar är det färdigt och kan ätas då både warmt och kalt. Den som wil bruka tenn-fat, så kan det sättas på en kokande watten-gryta, då skadas ej brädden.

Njupon-*Creme*.

Njupon sköljas rätt wäl och kokas sedan med watten, at de blifwa hel miuka; när alt watnet är inkokat, rifwas de igenom durkslag, så at man deraf får et tiockt mos, och låter det blifwa kalt; tag derpå en god sur grädda, som wispas litet, och lägg då niupon-moset deruti, samt säcker och rifna citron-skal efter smak: skulle man då tycka det ej är nog syrligit, så kramas litet citron-saft dertil, sedan garneras rundt omkring brädden med halfwa säckerbröd eller insyltade njupon.

Thébou-Creme.

Til et halft stop miölk, tages et skedblad Thébou, det kokas til des det blif-

wer gulaktigt och har wål smak af thé, hwilket sedan silas ifrån; den afsilade miölken sättes åter på elden med et stycke canel, skalet af en citron och säcker efter smak: när det då kokar up, redes det af med 8 ägge=gulor och litet hwetemiöl, men wispas medan det kokar; så snart det tiocknar, tages det af elden, och röres til des måsta hettan är afgången; sedan slås det på fat och garneras efter behag. På samma sätt kan det kokas af brändt och malit Caffée, hwaraf tages 2 skedblad til halfstopet, och äfwen på lika sätt silas ifrån, när det får sin färg. Det observeras, at när det är kokat tages canelen och citron-skalet bort.

Chocolade-Creme.

Til et halft stop miölk tages 8 lod chocolade, miölken sättes på elden, hwaruti lägges et stycke canel, säcker efter smak, och chocoladet; då låter man det koka, men röres flitigt deruti, til des chocoladet är wäl smält, hwarefter det afredes med 6 ägg: när det tiocknar, lyftes det af elden och röres tils måsta hettan är förbi, sedan slås det på et fat, canelen tages bort, och garneras då med skalade klufna mandlar, eller hwad som behagas.

Bär-

Bår=Creme.

Koka up et halft stop söt miölk med et stycke canel och citron-skal, giör henne wäl söt med säcker, och red sedan af med 10 ägge=gulor samt et skedblad godt hwete=miöl, wispa medan det kokar och akta at det ej skär sig; när det ej mera tiocknar, lyftes det af elden och röres til des det är kalt, då tages canelen och citron-skalet bort, och röres bär=saft deruti, antingen af winbär, kiersebär, hallon eller barbaris-bär: skulle det då ej wara nog sött, så kan af sådant läggas mera til; sedan slås Cremen på et fat, siras ut med smått hwitt säcker, af hwilket slag som behagas, eller med äggehwits=bubbert.

Pomerants-Creme af färska Pomerantser.

Rif skalet af en pomerants och krama saften utur 3, slå dertil et och et halft qwarter franskt win, 15 ägge=gulor och säcker efter smak; wispa wäl, och låt det på elden i en förtent castrull koka til des det tiocknar; men aktas wäl, at det ej skär sig: om man ej har saftiga pomerantser, så tages saften af flera. När det anrättas, garneras det med insyltade eller glaserade pomerants-skal.

Creme af insyltade *Pomerantser.*

Hacka hel fint en god del af insyltade pomerants-skal, och så mycket af sirapen som kan mistas, det andra ökas til af säcker, at det blifwer lagom sött; et halft stop renskt eller franskt win, och wispas dertil 15 ägge-gulor; låt honom under ständig wispning koka, til des han blifwer lagom tiock, då röres han litet tils mästa hettan är borta, slås sedan på fatet, och när han är kall, strös fint rifwit säcker nånot tiockt derpå och glasseras med en röd eldskyffel, som hålles öfwer tätt wid säcket. Denna Creme kan ock garneras med pomerants-skal i strimlor.

Pomerants-Miölk.

Wispa tilhopa 4 ägg och et qwarter söt miölk med litet säcker, det slås på et tenfat, hwilket sedan sättes på eldfat tils det wäl är stannat och låter det blifwa kalt; koka emedlertid en ägg-miölk af et qwarter söt miölk, 2 gulor och en ägge-hwita, litet säcker och et thé-skedblad orange-watten, och låt henne sedan blifwa kall; då blandas ägge-miölken up med et skedblad fint stötte mandlar, 2 skedblad insyltadt pomerants-inkram och et godt skedblad smått skuren succat, hwilket röres wäl til-

tilhopa; sedan slås hon på det fatet hon skal wara, då lägges klimpetals af den bubberten, som stannat på tennfatet, deruti, och garneras med insyltade pomerants-skal, skurna i strimlor.

Åple-Creme.

Af 5 stora kriska åplen kokas et hårdt mos med säcker och litet watten, som ställes sedan at kallna; derefter kokas up et halft stop söt miölk med et stycke hel canel, och afredes med sex äggegulor och et skedblad fint hwetemiöl, som röres uti äggen: låt det koka under ständig wispning, til des det blifwer tiockt, då det slås uti en sten-skål och röres til des det blifwer kallt, sedan blandas åple-moset deruti, då det först blifwit rifwit genom durkslag; den hela canelen tages bort och lägges säcker deruti efter smak: när det anrättas, garneras antingen med succat, pomerants-skal eller säckerbröd.

Dito på annat sätt.

Skala och rif 6 medelmättriga åplen, blanda tilhopa 3 goda skedblad stötta säcker-skärpor uti et halft stop söt miölk, 2 ägge-hwitor och säcker efter smak, wispa det wäl och lägg de rifna åplena deruti, sätt på elden och låt koka under starkt wi-

spande tils det blifwer tiockt, då det slås uti et sten-käril: skulle det då ej wara wäl samlat, lägges litet mera fint stötta säcker-skårpor til, samt små skuren succat, och röres til des det blifwer kallt; sedan anrättas det och siras ut med insyltade winn- eller kiersebär.

Äple-Mos med Grädda.

Skala äplen och kasta dem i watten, at de ej blifwa röda, rif dem på et refjärn, men akta at intet af kärnhuset följer med, och koka dem sedan med wäl säcker, lägg rif af det gula skalet på en citron och dertil; låt mosen koka wäl, at han blifwer hård, och när han är kokad, formeras han som en fogel på fatet; giör ock en smal rand omkring af samma mos, som krusas efter behag; men fogelen späckes med succat och mandlar, skurne som späck-fläsk, en rad mandlar och en rad succat om hwart annat; då giöres snö-skum emellan foglen och randen på fatet, hwilket ser wäl ut; haf sedan söt grädda med säcker uti en skål, at bruka in på bordet när det skal ätas.

Butter-Mos.

Wispa wäl et halft tiog ägg och et stop miölk, och sätt det sedan på elden, rör sakta med wispen tils det wäl är ystat;

stat; då slås det uti en såpp-sil, at waßlan rinner ifrån, sätt en panna på elden med smör til at skira, och när waßlan är wäl bortrunnen ifrån osten, tages et halft qwarter af det skirda smöret, och slås til den ystade osten, samt röres medan han är warm: då smöret är wäl inrördt, lägges dertil 6 lod fint stötte mandlar, hwaribland bör wara 4 bittra och 6 lod rifwit säcker: detta arbetas rätt wäl med en slef uti et diupt käril, at det ej blifwer grynigt; när osten är således wäl rörder och smidig, tages en fin lärftslapp och doppas uti watten, sedan lappen är urwriden, lägges han uti en spilkum, osten slås derpå och spilkumen skakas så at osten sätter sig tilsammans: lät honom då stå öfwer natten, och stielp honom sedan utur, då späckes han med pomerants-skal eller succat och ätes med söt grädda, som slås uti fatet der han ligger, eller ock at hafwa snö-mos omkring, går ocksä an.

Ost af hårdkokade Ägg.

Koka 20 färska ägg rätt hårda, och tag sedan gulan utur dem, hwilken blandas up med fint stött söt mandel, en god näfwa säcker, det yttersta skalet rifwit af en eller 2 pomerantser, alt efter des storlek, och et stycke färskt smör, stort som et höns-

höns=ägg, hwarutur all fältan är wäl uttwättad. Detta alt stötes wäl tilhopa i en sten=mortel, at det ser ut som en smidig deg, och formeras sedan med en wåt träsked uti hwad façon som behagas: detta garneras med snö=mos och ätes med söt grädda. Men när intet färska pomeranser är för hand, så tages 2 eller 3 skedblad insyltadt pomerants-inkram, och 1 eller 2 skedblad fint skurna insyltade pomerantsskal, hwilket blifwer ock rätt godt.

Pistagie-Miölk.

Koka up et halft stop söt miölk, och lägg deruti sönderkramade säckerbröd, säcker och et halft skålpund skalade och fint stötta Pistagier: när det något har kokat, redes det af med 6 ägge=gulor, och då det är kokadt, lyftes det af elden och röres til des mästa hetan är afgången; sedan slås det på samma fat man wil hafwa på bordet, och då det är kallt, garneras med skållade Pistagier.

Winbärs=Bubbert.

Til et halft stop winbärs=saft, tages sex ägg, et och et halft lod sönderstötta hweteskårpor och säcker efter smak: detta alt wispas wäl tilsammans och slås på et silfwer= eller tennfat, som sättes i ugnen, eller

eller ock på en kokande wattengryta med läck öfwer och eld deruppå; så snart det stannat tages det af elden och ätes sedan kallt.

Zelebubb.

Tag et halft stop tiock söt grädda och lägg deruti fint rifwit säcker efter behag, och litet färska rifna pomerants-skal, eller torra; sedan wispas det, efter en led, en fierdedels tima, utan uppehåld: då tages et halft qwarter Pontac, hwaruti kramas det sura af 3 pomerantser, hwilket sedan slås uti gräddan och wispas med hast omkring och slås då på et fat; men om man wil hafwa det uti glas, så måste det tilredas 6 timar förut. Det kan ock tillagas på samma sätt af citron och renskt win i ställe för Pontac och pomerantser.

Zelebubb på annat sätt.

Tag et glas spanskt win eller sect, et halft stop söt grädda och säcker efter smak, wispa detta ihop som snö-mos, och slå på fat eller uti glas.

En Miölk-Rått af Ägge-hwitor.

Til hwar ägge-hwita tages 2 skedblad söt grädda, något smått skuren succat i tunna tärningar, och til altsammans en god näfwa fint stött mandel, samt säcker efter behag; detta wispas wäl och låter

ter det koka up, sedan slås det på fat och garneras med pomerants eller citron-skal.

Äppel=Bubbert.

Skala äplen och skär dem i tärningar, men akta at intet af kärnhuset följer med, tag sedan deraf et knapt halft stop, stek dem gulbruna uti en panna, med skirt smör; skär lika mycket hwetebröd i små tärningar, och stek det på lika sätt för sig sielf uti en annan panna med skirt smör; smörg sedan et fat med skirt smör, och så snart det stekta brödet och äplena blifwit kalla, blandas de tilhopa och läggas uti det smorda fatet; wispa sedan 3 ägg, 2 skedblad rifwit säcker, litet fin stött canel, samt rifwit skal af en färsk citron, tilsamans med et halft stop söt miölk, slå det öfwer brödet och äplena i fatet, hwilket då sättes på en kokande watten=gryta: lägg et läck deröfwer samt glödande kol uppå, så snart denna bubbert fått liten stadga, så kan han anrättas med rifwit säcker öfwer.

Sego-Gröt.

Tag ungefär et halft qwarter mer eller mindre Sego-gryn, efter fatets storlek, de twättas wäl och kokas sedan med hel canel och hela citron-skal, samt så mycket watten, at de blifwa wäl swälda, då wi-

wispas de litet med en wisp, så gå de sön-
der och samla sig bättre: det slås ock kier-
sebärs-saft deruti eller Pontac, så mycket at
det får wacker färg, och säcker efter smak:
låt det sedan koka, men rör wäl om, och
när det blifwer som en hård gröt, så tages
canelen och citron-skalen bort; men gröten
slås uti en spilkum och ställes sedan at blif-
wa wäl kall och styfnad, så at när han
stielpes på anrättnings-fatet, han då ser
ut som en Budding: då kan han garneras
med nedanskrifne äggehwits-bubbert, hwil-
ken skäres i smala rimsor och lägges sedan
deröfwer i små nätta rutor; men neder
omkring honom lägges snö-mos eller utkru-
sade citron-skifwor, och ätes sedan med söt
grädda, som upblandas med säcker, hwil-
ken slås uti en liten skål: denna gröt kan
ock kokas lösare, då han straxt, när mästa
hetan är afgången, slås på anrättnings-
fatet och garneras sedan han är kall.

Äggehwits-Bubbert til *garnering*.

Wispa tilhopa 4 äggehwitor, et halft
qwarter söt miölk, litet orange-wat-
ten och säcker efter smak: slå det sedan uti
et stort eller 2 små flata tennfat, som först
äro wäl smorda med skirat smör, och låt
det på eldfat stå til des det wäl stannar;
då

då tages det ifrån elden och utskäres deraf antingen rimsor, snibbar eller snätta blad, och kan sedan dermed garneras med allahanda slags röda eller mörka miölk-rätter. På samma sätt kan giöras gul Bubbert, men då tages 6 gulor til halfwa qwarteret miölk.

Snö-Mos.

Tag mustig söt grädda och lägg deruti en liten bit säcker, wispa det sedan rätt wäl uti en kruka på en led, til des det blifwer som et skum, tag då wispen derutur och låt det litet stå; derefter tages skummet up med en sked och garneras miölk-rätter dermed.

Några sorter à la Glace.

Ehuruwäl à la glace är en mycket ohälsosam spis, så kan likwäl icke underlåtas at deraf uptekna några slag för dem, som denna kylande maten änteligen wilja hafwa. När man den wil göra, så är dertil nödigt at hafwa följande former, hwilka göras af förtent bläck med täta läck, som til exempel en façon af en ost, hwilken är så giord som et stycke wore utskurit; åfwen äro ock der-

dertil tienlige formar i façon af fyr- eller trekantiga piramider, som äro spitsiga åt den ena ändan, dock kunna formarna gjötas uti hwad façon som behagas; men til ägg á la glace brukas formar af tenn, hwilka böra wara i 2 halfwor, och hafwa anseende inuti efter et rum af et stort hönsägg, när de sammanläggas, men på den ena ändan af formen, bör wara et trindt hål, när både halfworne sitta tilhopa, så stort at en fin tratt kan sättas uti, när det skal brukas: af deße ägg-formar kunna 2 wara tilräckelige, emedan deße äro mer för utseende än at mycket äta utaf; dock kan et bord dermed fyllas til deserter, om så behagas både winter och sommar, för dem som hafwa is-källare; men härwid observeras, at sådana á la glacer, som göres af bara bär-safter, må ej slås uti bläck-formar; ty då förlora de sin goda smak och färg, men til des bruk kan nyttas spitsglas, då dertil göres låck af gamla bly-dosor, som klippes i runda lappar, något widare än glaset omkring, men uti blyet klippes litet, rundt omkring, så at glaset dermed kan wäl betäckas, då den ena biten tryckes hårdt ofwanuppå den andra rundt omkring glaset, som sedan omsmetes ganska wäl med följande præparerade war.

Præ-

Præparerat Wax, til *à la Glace.*

Tag 12 lod gult wax, 9 lod wäl uttwättat smör, och et och et halft lod hartz: waxet smältes först, sedan lägges smöret dertil och dernäst hartset: detta röres under smältningen, så at det blifwer wäl blandat: när alt är wäl smält, så tages det af elden, och röres tils det blifwer så mycket kallnat at man kan handtera det: då wätes et bord med watten, och det præparerade waxet arbetas derpå med händerna, til des det blifwer hel smidigt, så är det färdigt. Detta waxet nyttias til sådana formar som ej hafwa täta läck.

Ost *à la Glace.*

Tag hälften rätt söt grädda och hälften söt miölk, i proportion af formens storlek, lägg deruti hel canel, skalet efter en citron tunt afskurit, och säcker efter smak: låt det på jämn eld under stadigt rörande koka, til des det något tiocknar och får god smak; då slås det uti et sten=käril, citron-skalen och canelen tages bort, men miölken röres, så at ej något skinn får sätta sig ofwanuppå, til des hon blifwer hel kall, då slås det uti ost=formen, läcket sättes helt tätt uppå, och formen sättes sedan uti en bytta eller stor koppar=kittel, samt betäckes både

både öfwer och under med wäl sönderstött is och nog salt; låt det sedan stå i källaren eller något annat kalt rum uti 2 eller halfannan tima, alt efter som formen är stor til; men när han stått en half tima, så tages isen af låcket samt rundt omkring, så långt at ingen ting kan falla deruti: då öpnas låcket på formen och röres något litet med en sked, så at det som blifwit frusit omkring bräddarne kommer midt uti, derefter sättes låcket uppå igen, och formen betäckes åter wäl med is och salt: när det då stått sin rätta tid, tages han up och med en hast doppas i warmt watten, så lossnar osten, hwilken då stielpes på en saladiere och garneras med gröna blad, när sådant är för hand, samt gifwes strax på bordet förän det smälter: det är mycket brukeligit, at denna ost bör hafwa smak af orange, hwarföre deruti kan slås litet orange-watten, men då kunna citron-skalen slutas ute: til denna miölk kan brukas hwad form som behagas. Orsaken til rörningen medan det står och fryser är den, at à la glacen ej blifwer för hård, hwilket altid bör observeras, när låcken ej behöfwa igensmetas och kunna öpnas.

Snö-Mos *à la Glace.*

Wispa söt grädda med säcker efter smak til

til et hårdt skum, och slå litet kiersebärs-eller hallons-saft deruti, allenast så myc-ket, at det får en liten rödaktig färg; sedan slås det i hwad form som behagas, och lå-ter det frysa på förenämde sätt.

Creme à la Glace.

Koka up et halft stop söt miölk med hel canel, citron-skal och säcker efter smak; hwilket sedan redes af med 6 ägge-gulor; när det är kokat, så slås cremen uti et sten-käril, och röres til des han blifwer wäl kall; då tages citron-skalen och canelen bort, men cremen slås uti hwad form som behagas, at han skal blifwa frusen uti.

Chocolade à la Glace.

Lägg 8 lod rifwit chocolade uti et halft stop söt miölk, samt litet sönderstött canel och säcker efter smak, wispa altsam-mans wäl tilhopa, och låt det sedan stå be-täckt en tima; derefter silas det igenom et tunt kläde och slås sedan uti hwad form som behagas, och låter det frysa.

Ägg *à la Glace.*

Tag så många ägg som man har formar til, och koka dem hårda, tag sedan ut gulan och arbeta honom helt smidig med en träsked, lägg deruti litet rifwit citron-skal, samt så mycket rätt tiock säcker-sirap, at

at det får lagom sötma, men at ej gulan
deraf blifwer för tunn: formera sedan der-
af gulor igen, så stora som de tilförene wa-
rit, och lägg en uti hwardera formen; sätt
sedan båda halfworne af formen tilsam-
mans, och smeta wäl omkring kanterna
med det præparerade waxet, men lämna
det trinda hålet öppet: haf då tilreds wi-
spad söt grädda med säcker och litet oran-
ge-watten efter smak, samt et halft thé-
kedblad gummi dragant til hwart ägg, som
förut blifwit wäl upblött uti watten, så at
det ser ut som et gelée: denna sammanwi-
spade gräddan fylles uti den tilhopsatta
ägg-formen genom en tratt, så mycket, at
han blifwer full, sedan täppes hålet wäl i-
gen med waxet, som rundt omkring öp-
ningen bör wara ganska hårdt tilsmetat;
derefter lägges formerna uti en bytta, til-
lika med sönderstött is och wäl salt både öf-
wer och under; men byttan ställes i källa-
ren, eller i et annat kallt rum och röres
deruti med en trä-slef eller käpp alt stadigt
om, både is och formar, inemot trefierde-
dels timar: då skrapas waxet af formar-
na och de doppas uti warmt watten, bara
så mycket, at de lossna; derefter stielpes de
rusina äggen utur och sedan anrättas.

Kiersebärs=saft *à la Glace.*

Krama saften utur färska kiersebär och sila henne genom hårduk, men stöt kärnorna och slå litet watten derpå, sedan wrides all musten utur genom en tät hårduk, så at watnet får god smak af kärnor; blanda det tilhopa med kiersebärs=saften, och giör det smakeligit med säcker, sedan slås det uti glas, och det betäckes wäl med bly=låck, som i början af à la glacer står beskrifwit, och smetas wäl igen med waret: glaset sättes sedan uti en bytta, med sönderstött is och wäl salt öfwer och under, byttan ställes då uti et kallt rum, at stå en tima eller något mera, alt efter som glaset är stort til; men under den tiden runkas litet på byttan då och då, ty bör man laga, at glaset kan stå stadigt deruti; när detta skal anrättas, så doppas et linne=kläde uti warmt watten, hwarmed glaset omstrykes, så loßnar det ifrån; då aftages låcket och à la glacen stielpes utur på en saladiere.

På samma sätt kan giöras af Hallon=saft, men kiärnorna nyttjas då intet, utan allenast blandas up med säcker efter smak.

Några tilredningar af Ägg.

Förlorade Ägg.

Låt watten koka up uti en castrull, och slå sönder ägg deruti, det ena efter det andra, men håll up litet emellan, så at de intet fastna tilhopa, ej eller må för många läggas uti på en gång, så at de ligga för trångt, utan hafwa godt rum bredewid hwarandra: låt det sakta koka, så förlora de ej sin form, men så snart hwitan blifwer stadgad, så tagas de nätt up med en sked och läggas bredewid hwarandra på et fat: när så många ägg äro på detta sättet kokade som behöfwes, så putsas de nätt rena ifrån alt det som ser rifwit ut; lägg dem sedan i god ordning på anrättnings-fatet, och slå en win-sauce deröfwer, på samma sätt kokad som sauce til Rußin-Budding. Han kan ock först slås i fatet, och sedan äggen läggas derpå; men wil man hafwa corinter uti saucen, så kokas de först uti watten, til des de blifwa wäl swälda.

Förlorade Ägg på Fat.

Smörget fat rätt wäl med smör, och slå så många ägg deruti, som är nödigt, det ena bredewid det andra, sätt fatet på et

eldfat, och låt det stå til des äggen blifwa stannade, då tages fatet af elden och slås en anjovis-sauce öfwer äggen, sådan som ibland fisk-saucer står beskrifwen.

Förlorade Ägg med Kråftor.

Tag kråft-stiertar, murklor eller champignoner, och förwälda kron-ärtskåcks-rofwor, hwilket altsammans skäres uti nätta strimlor, och giöres deraf en fin Ragou, på följande sätt: Låt litet smör och miöl wål fråsa tilhopa uti en castrull, slå sedan en slef kiöttsåppa eller watten dertil, rör om och låt koka tilhopa: när saucen blifwer samblig, så lägges alt detta förenämda deruti, samt rifwit muskott, hackad persilja, salt, och så mycket kråft-smör, at saucen blifwer lagom röd; låt detta på sakta eld stå at stufwas tilsammans: emedlertid förloras äggen och putsas wäl. När de skola anrättas, så slås Ragouen uti fatet och äggen läggas derpå, eller kan han slås öfwer dem, hwilket som hälst behagas.

Förlorade Ägg med *Couli* af Ryck-lingar.

Tag en stekt kyckling och flå af det bruna skinnet på bröstet, skär sedan af alt bröst-kiöttet, hacka det hel fint och stöt det uti en mortel, så at det blifwer smidigt; sedan

sedan stötes skråf, wingar, lår samt det afflådda skinnet hel fint, och lägges uti en liten gryta, at något brynas med litet smör, men röres wäl om; då det blifwer gulbrunt, så slås derpå 2 eller 3 slefwar kiött-soppa eller watten: låt det koka med 2 eller 3 persilje-rötter, en skifwa af en skinka och en skårrad lök. När coulin blifwer wäl mustig och har god smak, så silas han genom en hår-sil, då lägges det stötta bröst-kiöttet deruti och röres wäl om, sedan wrides det genom en hår-duk, så at all musten går wäl utur kiöttet; derpå slås coulin uti anrättnings-fatet och saltas efter smak; fatet sättes då på eldfat, och deruti slås så många ägg, som äro nödige, det ena bredewid det andra, och så snart de blifwa stannade, så gifwes det på bordet. På samma sätt kan giöras af Hierpar.

Förlorade Ägg med Sillerl.

Tag 2 eller 3 stånd Sillerl, skala och skär dem j små nätta stycken, och stufwa dem sedan på samma sätt, som Sillerl bör stufwas; derefter slås det uti anrättnings-fatet, och lägges förlorade ägg der ofwanuppå, samt garneras med hårdkokade ägg, som skäras i små klyftor, hwilka läggas emellan de förlorade, eller hackas de hård-

kokade äggen fina, tillika med litet persil-
ja, som strös öfwer, och sedan gifwes på
bordet.

Förlorade Ägg en Sallade.

Twätta et eller 2 stånd Sillerì och koka
dem miuka uti watten, sedan skalas
de, skäras i skifwor och läggas i god ord-
ning på anrättnings-fatet, då förlorade
ägg läggas deruppå, så många som behöf-
wes; hacka 6 eller 7 anjovissar, sedan be-
nen äro borttagne, och et godt skedblad ca-
pris hel fint, blanda det med olja och ätti-
ka, och slå sedan öfwer äggen, så kunna de
anrättas. När så behagas, kan inlagda
röbetor brukas i stället för Sillerìet; men
då skäres ock något af röbetorne i tärnin-
gar, och lägges ibland saucen, som slås
deröfwer. Förlorade ägg kunna ock läggas
på samma sätt, som kokade ägg en sallade.

Kokade Ägg en Sallade.

Koka färska ägg så mycket, at hwitan
blifwer wäl stannad, låt dem sedan
ligga uti kallt watten til des de äro kalla,
då de skalas hel nätt, så at ej hwitan blif-
wer rubbad; stek hwetebröds-skifwor på
halster, lägg dem sedan på en saladier, och
de skalade äggen derpå: tag benen utur an-
jovis och skär kiöttet uti smala rimsor ef-
ter

ter längden, lägg dem uti nätta rukor öfwer hwart ägg, blanda sedan tilhopa olja och ättika och slå öfwer altsammans, hwilket bör wara så tilräckeligit, at brödet som ligger under äggen kan blifwa miukt deraf; derefter kunna de anrättas.

Ägge-röra.

Slå sönder så många färska ägg, som är nödigt, wispa dem wäl, och lägg deruti litet fint hackad persilja eller fint skuren gräslök och salt; lägg litet smör uti en castrull eller panna, och låt det på elden smälta, slå sedan de wispade äggen deruti men sätt anrättnings-fatet i spisen, så blifwer det warmt, och pannan med äggen på frisk glöd, men så fort äggen stadna wid botten, så tages det tiocka wäl up ifrån botten och läggas på fatet: således fortfares så länge något är igen. Det observeras, at man ej låter det blifwa för härdt, och när det tiocka tages med skeden up, så hålles hon som det skulle skrapas derifrån, det skadar då intet om litet af det tunna följer med; gif det på bordet medan det är warmt.

Ägge-röra med Sparis.

Skär sönder Sparisen, som stora ärter, så långt han är mör, sedan kokas han

lagom miuk i kärt watten med litet salt, och derefter slås på durkslag: när watnet är wäl afrunnit, så lägges han uti wispade ägg, och deraf giöras sedan ägge-röra på wanligit sätt, men salt förgätes ej.

Ägg-*Fricassé*.

Koka et ägg så hårdt, at gulan wäl stannar, sedan skalas det och gulan lägges uti en castrull; då deruti röres med en trå-sked, til des han blifwer helt smidig; tag sedan et godt halft qwarter söt miölk och slå derpå, men bara litet i sänder, och rör wäl om, at det ej synes några klimpar; då sättes det på elden at litet koka, med fint hackad persilja, rifwit muskott, och så mycket smör som et halft höns-ägg; koka emedlertid 6 eller 8 ägg så hårda, som til sallade, och då de äro kokade och litet legat i kallt watten, så skalas de och skäras i små nätta klyftor, och derefter läggas i god ordning på fatet: under det at detta giöres, så redes den kokade miölken af med 2 rå ägge-gulor, hwaruti slås litet citron-saft, säcker och salt efter smak. Denna sauce slås sedan öfwer äggen, så kunna de anrättas.

Några sorter supande Mat af Miölk-rätter.

De Käril, som tjenligast äro at koka nedanskrefne Rätter uti.

Ehuruwäl miölk-mat kan kokas både uti koppar- järn- och sten-grytor, så äro dock gutna järn-grytor eller pannor de bästa, emedan miölk-mat gierna wil fästa sig fast, hwaraf de förtenta koppar-kärillen fara illa, när de skola rengiöras; då deremot järn-grytor tål bättre och giör äfwen så hwit mat, när de hållas rena.

Miölk med Ris-Klimpar.

Et qwarter söt miölk sättes på elden uti en liten guten järn-panna, dertil lägges rifna citron-skal och säcker efter smak; men när miölken kokar up, så wispas deruti så mycket ris-miöl, at det blifwer som den hårdaste deg, då miölet deruti en stund blifwit wäl kokat och utswält; men under kokningen arbetas degen ganska wäl, med en träsked på elden, til des det losnar ifrån pannan, som då tages af elden, och röres strax deruti 5 ägg, men allenast et i sänder, hwilka ganska wäl inarbetas, så at smeten blifwer helt smidig och jämn; der-

efter

efter sättes en gryta på elden, med en kanna söt miölk, och när hon kokar up, så doppas en tråsked deruti, hwarmed tages små klimpar af smeten och lägges i den kokande miölken, men litet af smeten lämnas, då dertil slås en slef af samma miölk: detta wispas tilhopa och slås sedan uti grytan, samt låter det sakta koka til des klimparna blifwa kokade, så kan det anrättas och öfwerströs med sammanblandad stött canel och säcker, hwilket är tienligit på all miölkmat.

Miölk med Mandel-Klimpar.

Tag 8 lod stött mandel, deribland 10 bitter-mandlar, altsammans skällas och stötes hel fint med några droppar söt miölk, så at han ej oljar sig; när mandelen är fint stötter, blandas han up med 4 ägg, 5 lod rifwit bröd, 2 skedblad rifwit säcker, och 2 skedblad smält smör: rör det wäl tilhopa, och låt emedlertid en kanna söt miölk koka up, då doppas en tråsked i den kokande miölken och tages små klimpar af mandel-smeten, som lägges uti miölken, hwarmed continueras så länge något är igen af smeten; men låt miölken koka helt jämt och smått, så at klimparna ej gå sönder, uti miölken kan läggas litet rifwit bröd, så

så mycket, at hon deraf blifwer samblig, och då klimparna äro igenomkokade, hwilka kunna tåla ungefär en fierdedels tima, så kan det anrättas.

Stänk-Miölk.

Wispa 2 ägg med 2 skedblad söt miölk, litet säcker och så mycket godt hwetemiöl, at det ringlar sig efter wispen när han lyftes up; låt en kanna söt miölk koka up, doppa wispen uti äggen och wänd om honom rundt omkring öfwer söden i den kokande miölken, så at smeten dryper af wispen och det blifwer som små klimpar, och när ej mera är uti wispen, så doppas han åter i smeten och wändes omkring öfwer den kokande miölken: således continueras så länge något är igen; men då röres miölken sakta om med en slef, och sidst tages litet af den samma miölken, som slås uti kärillet, derest smeten har warit, och röres wäl om med wispen, hwilken sedan slås til det andra i grytan, och låter det koka til des klimparna blifwa kokade och miölken samblig, så anrättas hon.

Chocolade-Miölk.

Koka up söt miölk och lägg så mycket rifwit chocolade derutt, at hon blifwer lagom mörk, låt det litet koka med et stycke

ke canel, och säcker efter smak, red sedan af med 4 eller 5 ägg, alt efter myckenheten af miölken, så at hon blifwer lagom tiock, då anrättas med stekta hwetebröds-skifwor i fatet. När ej chocolade är för hand, så kan sådan miölk kokas af godt hwetemiöl, hwilket lägges uti en wäl ren pankaks-panna, och brynes helt brunt, men röres flitigt, så at det ej brännes: när miölken kokar up, så wispas af detta miölet deruti, så mycket som färgen kan tåla; låt det sedan litet koka med et stycke canel, 3 eller 4 hela näglickor och säcker, red sedan af med så många ägg, som är nödigt, at miölken blifwer lagom tiock, hwilken derefter anrättas åfwen med stekta hwetebröds-skifwor, och strös sammanblandad stött canel och säcker öfwer; men de hela näglickorna och canel-stycket tages bort.

Biscuit-Miolk.

Koka up en kanna söt miölk och lägg deruti 22 fint stötta biscuiter, och låt det koka jämt til des det blifwer sambligt, då det sedan anrättas med stekta hwetebröds-skifwor på halster. Om man wil spara en del af biscuiterna, så kan i det stället läggas rifwit hwetebröd, då blifwer miölken ej så söt, hwilket för somliga torde wara mer

mer smakeligt. Deße biscuiter äro bruna til färgen, och fås hos Säcker-bagare.

Miölk och Bröd.

Tag en simbla eller et stycke hwetebröd, och skär deruti helt diupt i förkantiga rutor, som stora tärningar, dock så, at ej brödet faller sönder; deruti slås så mycket smält smör, at brödet blifwer wäl fuktigt, sedan sättes det på halster eller i en ugn, som har swag wärma, och låter det stå, til des smöret blifwer wäl indragit, men aktas noga, at det ingalunda brännes: emedlertid kokas up en kanna miölk eller något mera, alt efter brödets storlek; låter henne litet koka med et stycke hel canel och citron-skal, til des hon deraf får smak, och kårt förän det då skal anrättas, så lägges brödet först i miölken, men tages strart up och lägges i fatet, då derpå slås litet miölk, och låter det stå, til des brödet blifwer utswält, så slås all miölken uti, men canelen och citron-skalen tages bort, och strös öfwer sammanblandat stött säcker och canel när det gifwes på bordet. Glöm ej at salta miölken efter smak.

Ägg-Miölk.

Til en kanna söt miölk tages 4 eller 5 ägg, som wispas med ungefär 2 små sked-

skedblad godt hwetemiöl, låt miölken koka up, och slå litet deraf til äggen, som wispas wäl och slås uti grytan, samt under stadigt wispande kokas til des det något tiocknar och blifwer kokat: då lyftes det af elden, wispas litet, och saltas efter smak; sedan anråttas med stekta hwetebröds-skifwor, samt beströs med såcker och canel.

At giöra Nudler.

Slå sönder ägg och gör deraf en deg med godt hwetemiöl, så hård som han kan blifwa, kafla honom sedan ut på bordet med bakelse-kaflan, det tunnaste som möjeligit är, hwarefter han skäres i 2 twär fingers breda rimsor, som bestrykes med miöl, och lägges några uppå hwarandra; då skäres deraf på twären de finaste strimlor, som möjeligit är, hwilka lägges på papper och torkas wäl på en warm kakelugn eller bakugn, deräst är mycket swag wärma, så kunna de conserveras uti bläck-dosor hela året; ty om de förwaras uti trä, så få de smak deraf.

Deße nudler kunna ock giöras af bara ägge-hwitor på samma sätt, när man wil bruka gulorna til något annat: de kunna äfwen brukas til miölkmat och kiött-såppor, på samma sätt som maccaron-gryn.

Ägge-

Ägge-Gryn.

Slå sönder 3 eller 4 ägg och arbeta deruti så mycket godt hwetemjöl, som möjeligt är; knåda degen på bordet med mjölet, så at han blifwer ganska hård, hwarefter han kaflas ut hel tunn; låt honom derefter ligga 2 timar på bordet, at få liksom en torka, då han hackas med kål-knif-war hel fin, och sållas sedan genom gryn-såll eller durkslag, samt torkas och förwaras på samma sätt som nudlerna. Af deße gryn kan kokas wälling och åfwen deraf läggas på kiött-säppor, när så behagas.

Sego-Wälling.

Twätta grynen rätt wäl med warmt watten, så at de ej smaka unkna, koka dem först i watten; men när de läggas uti, så wispas de, elsjest klimpa de sig, och när watnet är inkokat, så slås miölken uppå, och låter den på jämn kål-eld koka, til des wällingen blifwer samblig: observeras, at kårt förän det anrättas, så lägges deruti en liten bit smör och säcker efter smak. Deße gryn tåla at koka 2 timar, och måttet härtil är et rågadt jungfrumått med Sego til en kanna söt miölk; grynen kokas först uti et halft stop watten.

När gryn sålunda först kokas i watten,

ten, ehwad sorte det ock är, så kan mindre miölk nyttjas, än när de läggas i den uppkokade miölken, och blifwa derföre lika goda.

Maccaron-Grynwälling.

Til en kanna söt miölk tages 4 lod wäl wägit Maccaron-gryn och et halft stop watten, hwaruti de först böra kokas; sedan slås miölken uppå och kokas til des det blifwer jambligt, hwilket tål 2 goda timar, men röres deruti som oftast: kårt förän det anrättas, lägges deruti en liten bit smör och säcker efter smak.

Risgryns-Wälling.

Til en kanna söt miölk tages en wäl rågad jungfru eller 8 lod risgryn; grynen rensas och twättas ganska wäl, samt kokas först uti et halft stop watten, sedan slås miölken uppå och låter dem i 2 timar koka på jämn kål-eld, samt röres deruti som oftast; men kårt förän de anrättas, så lägges en liten bit smör uti och säcker efter smak.

Pärlegryns-Wälling.

Til en och en half jungfru pärlegryn tages et stop watten och 10 qwarter söt miölk, grynen twättas wäl och kokas först i watnet, och när det är inkokat, så slås miölken dertil, och låter det koka på jämn kål-

kål=eld, men röres uti som oftast, samt lägges deruti smör och säcker, på samma sätt som i den nästföregående: deßa gryn tåla at koka 3 timar. Uti denna så wäl som i Sego-wälling kan brukas corinter, hwilka först rensas, twättas wäl och torkas med linnekläde; sedan kokas de för sig sielfwa uti en förtenter koppar=panna, til des de blifwa wäl utswälda och watnet måst inkokat, då de slås uti wällingen: kårt förän det anrättas, då bör ej mera watten wara på dem, än det ock kan slås dertil: til denna proportion miölk och gryn är 24 lod corinter sagom; men til den föregående Sego-wällingen, då deruti behagas corinter, så kan 16 lod wara nog.

Smör=Gröt.

Til en kanna söt miölk tages et stycke smör, ungefär så stort som 2 gås=ägg, lät miölken koka up och lägg smöret uti en annan gryta; då det är smält och börjar koka, så wispas deruti så mycket godt hwetemiöl, som någonsin är möjeligit och smöret kan taga til sig: när det då stått så länge på elden, under stadigt rörande med wispen, at all råheten är utur miölet, men aktas noga at det intet blifwer brunt, så slås af den kokande miölken en slef i sänder der=

dertil, under et starkt wispande, så at det ej blifwer klimpigt, då således continueras med miölkens tilökning til des gröten blifwer lagom tiock och wäl kokad; då saltas han efter smak och straxt anrättas. På samma sätt kan kokas smör-gröt med watten och siktmalit rägmiöl.

På annat sätt Kiersebärs-Säppa, som blifwit glömt bland Såppor.

Twätta torra kiersebär och krossa dem sedan något uti en sten- eller trä-mortil, hwarefter de kokas helt miuka med så möcket watten som behöfwes til säppan; sedan silas hon genom härduk eller hårsil, och kramas wäl all musten utur bären: låt den afsilade säppan derefter litet koka, och giör henne smakelig med litet win och säcker, så kan hon anrättas med råstade hwetebröds-skifwor, och öfwerströs med sammanblandat stött canel och säcker.

Kiersebärs såppa kan äfwen kokas af kiersebärs-kiött eller saft, men då behöfwes ej win deruti, allenast hon får stark smak af bären. NB. All musten kokas först utur kiersebärs-kiöttet i watten, och förfares dermed på lika sätt, nemligen, at han silas genom hår-sil och giöres söt efter behag.

Kiers-

Kiersebärs-såppa är båst at koka uti sten-kärl, så behåller hon sin goda färg: på denna såppa kan ej måttet så noga uptäknas, utan när hon får mustig smak af bären, så är hon god; dock kan et godt qwarter torra kiersebär wara måst tilräckeligit för 10 personer. Af swiskon kokas såppa på samma sätt, dock utan at stöta dem sönder, allenast låta dem wäl få koka i watten, och at utur dem kramas all musten, når de silas, samt då hon är silad, låta henne litet koka med något citron-skal, och giöres smakelig med win och säcker efter behag, hwarefter sedan anrättas med råstade hwetebröds-skifwor.

Allehanda Geléer.

Citron-Gelée.

Til 10 ägge-gulor tages saften af 12 citoner, men det gula skalet rifwes allenast af 6, då saften silas och röres wäl tilsammans med äggen, sedan tages 3 skedblad renskt eller franskt win, det gula skalet lägges dertil och sättes på glöd: detta röres alt jämt med en sked til des det pöser wäl up, och när det synes blifwa tiockt, så är det färdigt,

digt, hwilket då kan brukas både på fat och uti glas, alt efter behag.

Hiorthorns-Gelée.

Til trefierdedels skålpund hiorthorn tages 3 halfstop bruns-watten, som slås uti et sten-krus, hwilket giöres wäl täpt med en korck, och sättes i en kittel med watten, samt låter det koka i 6 timar; sedan tages det af elden och silas genom en serviette uti et förtent koppar-käril, som är wäl rent; då lägges deruti 2 lod canel, skalen efter 4 citroner, 20 lod fint såcker och 8 wäl wispade ägge-hwitor, då kärillet sättes på frisk eld, at det kokar snart up, sedan tages det af elden, at söden lägger sig wäl och sättes åter dit at koka up: sålunda sker det 3 gånger; men när det tredie gången är afskyftat, så slås deruti et halft stop sött och et halft stop renskt eller franskt win, samt et qwarter citron-saft, som ock kokar tilsammans 3 gånger på föregående sätt; emedlertid bindes en serviette med alla hörnen wid fötterna på en up och nedwänd trästol, och sättes en porcellains eller silfwerskål under servietten, och slås altsammans deruti, som man låter rinna så fort det kan; men tages undan ungefär så mycket som en thé-kopp, eller det som ej är blanckt, och

och slår det i servietten tilbaka, sedan brukas det på fat eller i glas, hwilket som behagas. Den som wil giöra någon del deraf rödt, så kiöpes röda lappar på Apothequet, som läggas i skålen, och låter det warma geléet rinna derpå. Om ej något krus finnes at koka uti, som wäl kan täppas, så tages en wäl förtent kittel, med tätt läck, men proberas då, när det kokat et par timar, om det stadnar: skulle wattnet wara för mycket borttorkat, så ökas mera til och kokas pånytt, til des man finner wid pröfwandet at det är lagom hårdt. Om man ej har sött win, så tages et skålpund säcker. När det kokas uti krus, på föreskrifne sätt, så blifwer det nog löst, men wil man hafwa det hårdare, så kokas det 8 timar, alt som det behagas hårdt til.

Kalf-Gelée med Mandel.

Tag hufwudet samt alla fyra fötterna af kalfwen och lägg dem i watten, at blodet drages wäl utur, sedan kokas håret af, och läggas åter i watten, at de blifwa wäl hwita, då kokas det til des geléet stadnar, som man finner när det proberas med en liten droppa i en sked, och sättes at swalna; är det då styfnat, så silas geléet af och skummas bort det feta, som ofwanuppå

står, samt ställes sedan at swalna öfwer natten: då tages hel nätt bort den öfwersta hinnan och tages en del af geléet, samt litet miölk, som kokas up med några bitar hel canel, 3 a 4 små cardemummor, det gula skalet af en citron, säcker efter smak, och 2 händer fulla skalad och fint stött mandel, med 3 eller 4 bitter-mandlar ibland. När det då kokat något, at det smakar af kryddena och mandelen, så silas det igenom en serviette, men wrides wäl musten utur mandelen, sedan slås det i hwad form man behagar, at kallna uti; skulle de ej släppa när man wil slå utur formen, så hålles det litet öfwer wärmen; när det anrättas, så garneras det med snö-mos eller insyltade pomerants-skal och ätes med söt grädda, som är säcker uti.

Rödt *Gelée* af Kalf.

Tag åter en del af samma gelée, som ej är utblandat, och lägg det uti en förtent samt wäl ren giord castrull, tillika med något hel canel, det gula skalet af en citron, et godt stycke säcker och 4 til hårdt skum wispade ägge-hwitor, sätt det på frisk eld, at det kokar hastigt up; då lyftes det strax af och låter söden wäl lägga sig; så sedes continueras 3 gånger, så snart det si-

[gel]la gången är aflyftat, så slås så mycket barbaris-saft uti, at det får god färg, och sättes åter på elden, samt lyftes derifrån när det kokar up, som förr sagdt är 3 eller 4 gånger; bind emedlertid en serviette med alla hörnen wid fötterna på en up och nedwänd trä=stol, sätt en ren skål under serwietten och slå geléet med altsammans uti honom; sedan förfares med detta som det föregående.

Chocolade-Gelée af Kalf.

Tag det öfriga oblandade geléet, som är igen, fastän det är litet grumligt på botten, och sätt det på elden uti en castrull med hel canel, säcker efter smak, citron-skal och så mycket rifwit chocolade, at det blir en mörkbrun färg, låt dermed koka, at det får smak af det tillagde; då canelen med citron-skalen tages bort, och slås sedan uti hwad form som behagas.

NB. Den som behagar allenast en sort af de 3 upförde kalf=geléer, behöfwer icke fördela satsen, så wida man ej will tillaga efterföljande skinck=gelée.

Gelée, som liknar skuren Skincka.

Hertil måste man hafwa deße 3 ofwanstående sorter tilreds kokade; men om det endast härtil kokas, så bör det wara

hårdare än som eljest behöfwes, som sker då man låter hufwudet och fötterna koka något längre: det röda blandas up med så mycket barbaris-saft när det kokas, at det får en riktig kiött-färg, och är ej nödigt at det är så mycket klart; utaf detta röda geléet slås först uti en stor spilkum, så högt som kiöttet är bredt på en skinck-skifwa och låter det stelna: sedan tages det hwita mandel-geléet, som giöres wäl hwitt med söt miölk; men skulle det derigenom blifwit något löst, så kan det redas af med några korn hwit stärkelse, som blötes up med litet söt miölk och röres deruti, hwilket giör den nyttan, at det liknar mera fläsk; när det då är kokat, låter man det så mycket swalna, at det börjar tiockna, då slås det ofwanuppå det röda i spilkummen, så högt som fläsket är på en skinck-skifwa, och låter det sedan stelna; derefter wärmes chocolade-geléet up och slås derpå, men ej förän det begynner at tiockna: af det slaget slås ej mera uppå, än som swålen är tiock på skinckan; när det då har stått, så at altsammans är hårdt och man wil det anrätta, så tages det up på det sättet, at man skär med en silfwer-sked, som första gången doppas i watten, twärt åt botten, så at man får dem hela up som skinck-skifwor,

och lägges up, på samma sätt som skuren stycka på porcellains-fat: härtil kan man hafwa tilreds söt grädda med säcker uti en skål, om så behagas.

Ägg-Gelée.

Tag et halft stop gelée, som är kokat af kalf-hufwud eller fötter, hwilket ej bör wara hårdare än at det wäl stannar, och låt det koka up med et stycke hel canel, och säcker efter smak; red sedan af med 12 ägg-gulor, hwaruti slås et halft skedblad orange-watten, och wispas til des det är upkokat; tag då canelen bort, wät formen som det skal wara uti, och slå altsammans deruti; när det är wäl kallt och stadnat, så stielpes det på fatet och siras ut med sadmos eller utkrusade citron-skifwor, då det ätes med söt grädda, som upblandas med säcker.

Chocolade-Gelée med Ägg.

Tag et halft stop gelée, som är kokat af hiort-horn eller kalf-fötter, och lägg deruti 8 lod rifwit chocolade, säcker, et stycke canel och citron-skal, låt det dermed litet koka til des det får en god smak; sedan redes det af med 10 ägge-gulor, men wispas wäl at det ej skär sig, til des det kokar up, då slås det uti en spilkum, som först

är doppad i watten, men canelen och citron-skalen tages bort; när det stådt så länge, at det blifwer wäl kallt och stadnat, kan det stielpas på fat och garneras med utkrusade citron-skifwor, eller ock slås söt grädda omkring, som år blandad med säcker, hwarmed det sedan ätes.

Pomerants-Gelée.

Tolf lod hiort-horn sköljes wäl och lägges uti et wäl rengiordt tenn-stop, derpå slås et halfstop godt bruns-eller källe-watten, och tennstopet klistras wäl kring låcket med råg-deg; derefter sättes stopet uti en wattengryta, och låter det i 10 timar jämt koka, när watnet förminskas uti grytan, så spådes mera til af siud-hett watten, så at ej grytan afstannar; men bör noga observeras, at ej watnet som är i grytan kommer up til degen, så at stopet deraf får någon öpning; när detta kokat sin fulla tid, så silas geléet, som år i stopet, genom et tunt kläde och ställes at kallna; emedlertid tryckes saften utur wäl mogna pomerantsar, som sedan kramas genom en hår-duk, hwarefter då brukas denna proportion: at til et qwarter saft tages et qwarter sint säcker, som år rifwit och sicktat genom hårsickt, då säckret smältes

tes uti saften och slås dertil något drygare än et jungfru=mått af hiorthorns geléet; deruti lägges ock något af citron-skal, skuret uti fina strimlor, sedan sättes det på lag-eld, at det kokar hastigt up, och när det siuder wäl, lyftes det af elden, och då skummet lagt sig wäl ofwanpå, skummas det wäl nätt utaf; sedan sättes det åter på elden och giöres på samma sätt 3 a 4 gånger; derpå slås det uti en glas=burck, som är wäl warm, så spricker han ej: när det då stått til andra dagen, så lägges waxat papper hårdt neder til geléet, och bindes öfwer burcken annat papper, hwaruti stickes små hål med en knappnål, så håller det sig hela året, när det står uti et kallt rum: brukas i glas=skålar, som andra syltsaker, då deraf tages med en sked.

Äppel=Gelée.

Skala och skär äplen i tunna skifwor, men akta at ej något af kärn=huset följer med, sedan kokas de strax uti en malm=gryta med så mycket watten, at det ej fäster sig til botten, förr än äplena få fasta sig, och låter dem då under stadigt rörande koka til des de aldeles gå sönder och blifwa som en mycket tunn gröt, då slås de uti en tunn serviette, som hänger

så, at äple=musten kan rinna ut; sedan mätes med et glas lika mycket rifwit sacker som äple=must, det blandas tilhopas och kokas uti en malm=gryta på frisk eld; låt det få 4 a 5 upsiudningar, men afskyftes emellan hwarje gång: kårt förr än det blifwer fullkokat, så lägges deruti fina strimlor skurna af färska citron- eller pomerantsskal, som förut äro kokade miuka i watten, och om ej äplena gifwa nog syra, så kramas litet citron-saft deruti; när det då är fullkokat, hwilket grant kan synas på skummet som aftages, at det wäl stannar, så giöres glas=burckar wäl heta, och geléet slås deruti, som ej öfwerbindes för än andra dagen: detta gelée kan giöras af borstocker= eller andra lösa och saftiga äplen.

Kiött=Gelée.

Tag et gammalt höns, som är wäl rengiordt, en bog af en kalf=fierding, 4 stycken rengiorda kalf=fötter och 8 lod raspat hiorthorn; låt detta koka uti en kittel, som har täpt låck och är wäl förtent, med så mycket watten, at det står öfwer kiöttet, men skummas wäl wid första upkokningen; sedan lägges låcket på kittelen och låter koka tils hönset går sönder, då silas geléet genom en säpp=sil och låter det

stå

stå at blifwa kallt; sedan tages alt det feta wäl utaf som ligger ofwanuppå, och det klara geléet tages up, men aktas, at intet grummel följer med, som lagt sig til botten: geléet upblandas med litet citron-saft och säcker, samt upkokas på samma sätt med ägge-hwitor, som hiorthorns gelée, och sedan afsilas. Detta gelée plägar brukas för sjukt folk.

Allehanda Sylt-Saker med Säcker.

At sylta hela *Pomerantser*.

Lägg hela pomerantser uti ström- eller siö-watten, och när de der legat en dag, kokas de uti nog watten til des de blifwa så miuka, at man kan sticka et halmstrå igenom dem, som intet kröker sig, och så snart någon blifwer så miuk, tages han up och lägges uti kallt watten; på det sättet förfares dermed tils alla äro kokade, emedan de ej tåla lika myc- ket, lät dem sedan ligga 7 dagar i watten, men ömsas deraf hwar dag friskt på dem; derefter tagas de up och skåres et litet hål i den ändan der stielken sutit; då stickes här och der uti skalen med en stor nål och

de läggas sedan på et linneklädе litet ifrån hwarandra; emedlertid kokas en tiock säcker-sirap, som är tilräckelig at stå öfwer pomerantserne, hwilken skummas rätt wäl; pomerantserne läggas då uti et diupt stenfat och sirapen slås kokhet deruppå; låt dem dermed stå några dagar, men röres om en gång hwar dag: när sirapen blifwer tunn, hälles den utaf och kokas med mera säcker, samt skummas wäl och slås åter kokhet på pomerantserne: således continueras några gånger til des man ser at de äro rätt klara, dock behöfwes ingen tilökning med säcker, om icke sirapen blifwer tunn: den sidsta gången som han slås uppå, kan man sila honom genom hårdukeller en tunn linnelapp: när det då här blifwit kallt, conserveras de uti en glas-burck med waxat papper, hwilket klippes helrundt, som en liten botten, ock lägges neder på syltet, sedan bindes papper öfwer burken och stickes deruti täta hål med en knappnål.

Gröna pomerantser, hela citroner och skal, syltas på samma sätt, allenast med den skilnad, at skalen ligga ej mera än tre dagar uti watten, och wid des aftagande observeras, at de behålla sin tiocklek och straxt kastas i watten.

Pomerants-Inkram.

När skalet är tagit af pomerantserne, så rensas inkramet nätt ifrån alla kärnor och hud, som sitter omkring hwar klyfta, men aktas, at det ej går för mycket sönder; när alt inkramet är således rensat, tages litet drygare säcker, än inkramet wäger, hwaraf kokas en tiock sirap med litet watten, som skummas wäl, och när hon är hel klar, lägges inkramet deruti tillika med miukt kokade citron-skal, hwilka böra wara skurne i små fina strimlor; låt detta på sakta eld koka jämt, men skummas wäl och röres om ibland, så at det ej fäster sig til botten, och när det då kokat så länge, at det ser hel klart ut, så slås det uti glasburck.

Pomerants-Inkram på annat sätt.

Sedan skalet är borttagit af pomerantserne, läggas de uti en serviette, som knytes rätt hårdt om med segelgarn, hwilken sedan lägges uti kokande siö-watten i en förtent koppar-kittel, som har läck, at koka i 6 timar, och när watnet minskas, så ökes mera til af upkokat watten; när detta kokat sin fulla tid, tages knytet up och låter watnet wäl rinna utaf, då plåckas alla kärnerna wäl bort; pomerantserne läggas sedan i den ena wigtskålen och lika

ka mycket såcker i den andra, hwarutaf kokas en tiock sirap, hwilken först skummas wäl och sedan lägges pomerants-inkramet heruti; låt det koka helsakta, och skumma wäl til-des det blifwer klart, då det sedan förwaras i glas-burkar. Detta inkram kan brukas til kakor eller annan fyllning uti Tårtor eller Petits Patés.

Mos af Citron-skal.

När saften är kramad utur citroner, så lägges skalen 3 dygn i watten, men hwar dag ömsas friskt; sedan kokas de hel miuka uti mycket watten och läggas då på durkslag, så at watnet wäl afrinner, och derefter stötas rätt fina; då wäges lika mycket såcker, som de stötte skalen wäga, hwilket doppas uti watten och slås litet mera derpå; låt det sedan kokas til en sirap, hwaruti lägges de stötta skalen, hwilket på lindrig eld kokas wäl tilhopa, men röres flitigt, så at det ej fäster sig til botten; när det blifwer wäl tiockt och stadigt, så slås det uti en burck, och när det stått til andra dagen, så bindes det öfwer med papper: Detta mos är rätt godt til kakor, fyllning uti tårtor och Petits Patés.

At sylta dubbla Kiersebär.

Af hwad kiersebär som behagas klippes half-

halfwa stielken af en del, och sedan tages wid paß 4 gånger så mycket bär, som stenarne tages nätt utur, då kokas en tiock sirap af fint säcker, som skummas wäl och lägges de bären deruti, som hafwa sina stielkar, samt låter dem sakta koka, men skummas wäl, til des de blifwa klara, då de tagas up och läggas på et stenfat ifrån hwarandra; då lägges et stycke säcker i sirapen, som först är doppat uti watten, och när han då blifwer tiock igen, lägges de andra bären deruti och låter dem äfwen sakta koka, til des de blifwa klara, hwilka på samma sätt läggas på et stenfat; sedan lägges åter en liten bit säcker til, som är doppad i watten, och låter sirapen sakta koka, at han blifwer tiock, men wäl skummad, hwilken då slås uti et sten-käril; när bären äro wäl kalla, trädes de, som stenarna äro uttagne, öfwer de andra, som stielken sitter wid, och de giöras på det sättet så stora som behagas: när sirapen är wäl kall, lägges bären hwarftals uti en burck med sirap emellan. Moreller äro härtil tienligast.

Fylda *Moreller* med Hallon.

Tag af de största moreller, som kan fås, och rista litet med en nål rundt omkring hålet, der stielken har sutit, hwarutur

tur kärnorna sedan tages, och i des ställe instoppas et rödt eller hwitt hallon, hwarefter kiersebärs-köttet och huden jämkas wäl öfwer, så at hallonet ej synes, hwilka sedan lägges uti en spilkum: då kokas en tiock säcker-sirap, hwilken skummas wäl, och när den är hel kall, slås han öfwer bären; låt dem sedan stå 8 dagar, men röres hwar dag om med mycken warsamhet, at ej bären gå sönder: när de stått 8 dagar, så hälles sirapen af, som kokas up och skummas wäl; är han då tunn, så lägges liter mera säcker til, och när han blifwer helt klar, lägges bären uti, och låter dem helt sakta koka til des de blifwa klara, men alt skummet tages nätt af under kokningen, och aktas noga, at de ej gå sönder; derefter slås de uti spilkumen igen, och när de då stått öfwer natten, så förwaras de uti burckar.

At sylta klara Kiersebär.

Stenarna plåckas nätt utur bären, sedan tages lika mycket godt rifwit säcker, som bären wäga, och de läggas hwarftals med säckret uti et sten-käril, hwarmed de något böra stå til des säckret blifwer litet smält; sedan slås de uti en malm-gryta eller oförtent mäßings-kittel, och låter dem deruti sakta koka, men skummas til des

des de blifwa klara, då slås de uti et djupt stenfat, hwaruti de sqwalpas til des de synes blifwa helt fulla; när de då blifwa helt fulla, så förwaras de uti glas-burckar. På samma sätt kunna ock bruna kiersebär och hallon syltas; men de sednare behålla sina stenar.

Mos af Kiersebär, Winbär, Hallon och Tranbär.

Af hwilken sort som tages, så kramas bären wäl sönder uti en sten-skål, med en träsked, och lägges uti en hårduks-pose, som hänger öfwer en sten-skål, at saften deruti får drypa, och sedan måtes med en glas-burck huru högt saften stiger, då derefter sättes en wät pappers-lapp til märke utan på burcken; sedan hälles saften utur och slås så mycket rifwit säcker uti igen, som saften war, då blandas tilhopa och låter säckret något smälta; derpå slås det uti en malm-gryta, som sättes på frisk läg-eld, och låter det få 3 eller 4 starka upsiudningar, men lyftes af mellan hwarje gång, at det får litet stadna, då skummet nätt aftages med en silfwersked, och emedlertid giöres burcken wäl warm, hwaruti det slås: om det då är jämt med märket, som blef satt på burcken när saften slogs uti, så är det lagom kokat; men stiger det öf-

öfwer, så är det för litet, och då kan det slås tilbaka at åter få en stark upsiudning. Det observeras, at när hallon-mos giöres, så kan hälften winbärs-saft tagas, då får det bättre syra, hwilket ock deraf blifwer bättre. NB. Af hwilkendera sorten bär som tages, så böra de wara wäl mogna, men tranbären kunna ej nyttjas, för än om wåren, när snön gådt bort.

At sylta röda Winbär.

Sedan bären äro pläckade af qwistarna, så wäges lika mycket säcker med bären, men säckret doppas i watten, och litet watten slås derpå; deraf kokas en tiock sirap, hwilken skummas wäl, då lägges bären uti, och låter dem sakta koka til des de blifwa klara, men under kokningen skummas flitigt; sedan förwaras de uti glas-burckar, och då de blifwit kalla, bindes öfwer burcken med papper, hwaruti stickes hål med en knappnål.

At sylta Stickelbär.

Stickelbär tages då de äro fullwärta, men helt gröna och härda, sedan rensas de på följande sätt: uti bären skäres et diupt kors på den ändan som stielken sutit, och alla kärnorna rensas ut med en trä-sticka eller silfwer-näl, men några bär skä-res

tes allenast en skårra uti, så stor, at kär-
norna kunna wäl uttagas; då göres små
stickor af en wisp, som ej äro längre än en
hummel-kåppa, hwilka skäras hwaßa åt
den ena ändan, och på den andra lämnas
något som tager emot; då trädes först up-
på et sådant bär, som ej är mera än en
skårra uti, och sedan de andra efter hwar-
annan wäl tilhopa, så at det ser ut som
hummel-kåppor, och så fort bären således
äro tilhopaträdde, läggas de uti friskt wat-
ten; men wil man ej hafwa dem liknade
hummel-kåppor, så öpnas de allenast på
en sida, hwarigenom kärnorna kunna ut-
rensas och kastas straxt i watten; sedan
sättes watten på elden, uti en wäl skurad
mäßings-kittel, och så snart det wil upko-
ka, lägges bären deruti: kittelen lyftes
straxt af elden, och altsammans slås uti
en stenskål, som sedan betäckes med et ten-
fat; dermed blifwa de stående til andra
dagen, då bären slås på durkslag och rent
watten öses öfwer dem; derefter läggas de
på et linnekläde ifrån hwarandra, så at de
blifwa fria ifrån watten: emedlertid kokas
en sirap af litet säcker, så tiock at skeden
säckrar sig, med hwilken skummet aftages
under kokningen; men aktas nogå, at han
ej blifwer brun af för mycket kokande, u-

tan ser klar och hwit ut, och ställes sedan at kallna; derefter lägges bären warligen uti en spilkum hwarftals med den kalla sirapen, som slås derpå, hwarmed de några dagar blifwa ståendes, men hwar dag röres sakta om; när då sirapen blifwer tunn, hålles han af och kokas åter tiock igen, samt slås på bären då han är wäl kall, och hwilka sedan blifwa stående några dagar uti spilkumen, men röres om mycket warligen: skulle sirapen då ej mera tunna sig, så conserveras de uti en glasburck med papper öfwerbunden och stickes på papperet hål med en knappnål. Dessa blifwa fuller icke mycket gröna, hwilken konst wäl kunde här införas; men man lämnar det häldre, för den fara det kan hafwa.

Stickelbärs=Mos.

Tag stickelbär medan de äro omogna, men wäl fullwuxna, låt dem koka med litet watten uti en förtent koppar=kittel, men röres flitigt om, så at det ej fäster sig til botten; när bären äro sönderkokade som en gröt, så lägges de uti en gles hår=duk, och wrides wäl alt moset utur dem; då tages lika mycket rifwit säcker eller säcker=sirap, som moset är, det blandas tilhopa, och färska citron-skal skäres i fina små strim=

strimlor, som läggas dertil, och låter det sedan sakta koka på jämn kål-eld, men röres flitigt om, at det ej fastnar wid botten: när det då har kokat wäl och blifwer som en tiock gröt, så conserveras det uti en glas-burck. Detta mos nyttias sedan til kakor, och kan äfwen ätas med söt grädda, som et äple-mos.

At sylta Barbaris-Bär.

När barbaris-bär äro wäl mogna, men ej skrumpna, tages sådane qwistar, som äro tätt med bär: bären öpnas på sidorna hel nätt och stenarne tages ut, men aktas noga, at de ej falla ifrån qwisten, och så fort de rensas kastas de uti watten; när så mycket bär äro rensade som åstundas, tagas de utur watnet och läggas på et linnekläde; dertil kokas en tiock sirap af fint socker, och då den är wäl skummad lägges bären deruti, låt dem då på swag eld stå at koka, til des de blifwa klara; men under kokningen skummas de flitigt och aktas noga, at de ej rubbas ifrån sina qwistar, sedan slås de i glas-burckar.

At sylta Lingon.

Lingon syltas samma dag de äro pläckade, och då rensas bort alla som äro små, men skadar ej at de äro litet bleka:

de sköljas uti watten och slås på et mässings-durkslag; ty om något förtent kommer wid dem, så blåna de: sedan läggas de på et linnekläde, och emedlertid kokas en sirap af säcker, så tiock, at han trådar sig emellan fingrarna, hwilken skummas wäl: då lägges deruti bären, smått skurna citron-skal och några bitar hel canel: låt dem sakta koka och skumma til des bären blifwa klara. Observeras, at til et skålpund rensade bär tages 25 lod säcker.

At sylta Hallon.

Tag stora och wäl mogna hallon och lika mycket säcker som hallonen wäga, och slå litet watten på säckret at det kan smälta: koka deraf en sirap, som skummas wäl, och låt honom sedan uti sten-käril stå at wäl kallna; lägg bären uti en spilkum, och när sirapen är wäl kall, slås han öfwer hallonen, och låter dem dermed stå 3 eller 4 dagar, men omröres sakta hwar dag, så at bären ej gå sönder; sedan slås bären uti et sten-durkslag, och låter sirapen wäl afrinna, hwilken sedan kokas up, och då han är wäl skummad, lägges bären deruti; låt dem då på sakta eld stå at koka, til des de blifwa klara, då slås de åter uti en spilkum, samt sqwalpas litet; när de deruti stått några dagar, slås de uti en glas-burck.

At sylta Plommon med Brännewin.

När plommonen äro wäl mogna, men ej miuka, så läggas de uti en stenskål, hwarpå slås kok-hett watten, och så snart man ser at huden wäl losnar, slås watnet af dem och huden drages hel nätt utaf, så at ingen ting rifwes af plommonen: då hafwes strax tilreds en tiock sirap af säcker kokad och wäl skummad, hwaruti de läggas, men kärillet får ej wara trängt; ty då fara de illa, och lät dem sakta kokas och skumma wäl. När de kokat så länge, at de synas blifwa klara, läggas de warsamt uti en spilkum och sirapen hålles öfwer; låt dem så stå 8 eller 10 dagar, men hwar dag sqwalpas de om med spilkumen, och sedan hålles sirapen af: är han då tunn, så doppas et stycke säcker i watten, och lägges uti när han kokar; men är han nog tiock, så behöfwes ej säcker, ty han bör wara wäl tiock: låt honom litet koka och skumma honom wäl, sedan silas han genom hårduk och slås warm på plommonen igen; låt dem åter stå 8 a 10 dagar, då sirapen igen afhålles, kokas up och skummas: när mästa hetan är af honom gången, så slås så mycket franskt brännewin deruti, som sirapen är, sedan täckes han öfwer med läck, til des han blifwer hel kall, men då

läggeſ plommonen uti en glaſ=burck; den kalla ſirapen ſlås derpå och burcken öfwerbindes med papper, ſedan ſqwalpas de några dagar om uti burcken, ſå äro de färdige.

At ſylta Njupon.

Skär uti bären på en ſida efter längden, tag nätt ut ſtenarna och ſnaſet, och kaſta dem ſå fort de renſas uti kallt watten; ſätt friſkt watten på elden, när det kokar up, ſå lägg njuponen deruti, och då ſöden löper öfwer, tagas de up med en hålſlef och läggas på et linne=kläde; emedlertid kokas en ſirap af ſäcker, ſom ſkummas wäl: bären läggas deruti at ſakta koka, och ſkummas til des de bliſwa klara, ſedan tagas de up och låter ſirapen derpå en gång koka up; derefter ſlås han uti en ſpilkum at kallna: bären läggas uti en burck och ſidſt ſlås ſirapen derpå.

Fyllda Njupon.

Njuponen ſkäras i tu och kärnorne med ſnaſet renſas wäl ut, men kaſtas ej i watten, utan ſtälles i källaren til des de bliſwa miuka; då ſkrapas alt det miuka af ſkinnet och blandas med fint rifwit ſäcker, fin ſtött canel, en fin ſtött näglicka och litet fint ſtötta cardemummor: detta röres wäl tilho=

tilhopa, at det blifwer som et mos; derpå tages åter färska njupon, som skäras up på en sida och rensas wäl; sedan fylles förenämde mos uti dem, hwilket då trillas wäl tilhopa och läggues uti en burck; derefter kokas en sirap, ej mycket tiock, hwilken slås het på bären, och när det stådt några dagar, at sirapen blifwer tunn, så kokas han up igen och slås het uppå: således giöres 3 a 4 gånger, til des man finner dem blifwa klara, då conserveras burcken med waxpapper, och annat papper bindes öfwer. NB. Både til deße och de föregående bären, böra sådane sökas, som äro store och utan fläckar, men om de just ej äro så mycket röda, så skadar det ej, allenast de äro mogne.

At sylta Törn-Rosor.

Pläcka bladen af några törn-rosor, slå siud-hett watten uppå och låt dem stå til des watnet blifwer hel rödt; tag då blad af andra rosor, som ej äro för mycket utspruckna, och koka dem uti watten, til des de blifwa hel miuka, slå dem så på durkslag och lägg dem sedan på et linnekläde; koka emedlertid en lagom tiock sirap af säcker och det röda watnet, som de första bladen legat uti, och när sirapen är wäl skummad, så läggas de kokande rosorne deruti,

och

och låter dem sakta koka til des de blifwa klara, så äro de färdige.

At sylta Törn=Rosor, som behålla sin färg.

Lägg en god del af de mörkrödaste törn=ros=blad uti upkokat watten, och låt dem koka til des watnet blifwer rödt, då hälles det utaf, och sedan tages de innersta bladen af andra rosor, som hafwa mörkaste färgen, och på dem bortskäres alla gula ändarna; wäg sedan de rensade bladen, och tag til dem 4 gånger så mycket säcker; sedan kokas en mycket tunn och tilräckelig sirap af det watnet, som de första bladen kokat uti, med en del af det upwägda säckret, hwilken skummas wäl och hwaruti de rensade bladen läggas; låt dem deruti sakta koka til des de blifwa möra, hwartil behöfwes någon tid: när då bladen blifwa möra, så lägges det öfriga säckret dertil efter hand, och låter det då sakta koka, samt skummas til des rosorne blifwa klara, så är det färdigt. Deße törn=rosor äro något mera granlaga at sylta, än de förra.

At sylta Hufwud=*Sallade*-eller *Lattuke*-Stielkar.

De stockarna tagas utur salladen, som ej äro träniga, hwilka rensas wäl, men

men bladen på dem skäres bort; de giöras så tiocka och långa som behagas, och läggas strax i watten, sedan kokas de uti annat watten til des de blifwa något miuka, och läggas derpå en stund i kallt watten, samt slås så på durkslag; då watnet är afrunnit, wäges lika mycket säcker emot stielkarna, hwaraf kokas en sirap, och när den är wäl skummad, lägges stielkarna deruti; låt dem en liten stund dermed sakta koka, men alt skummet tages wäl bort, och slå dem sedan uti en sten-skål: dagen derefter hälles sirapen af, och kokas litet ihop til des han tiocknar, då slås heta sirapen på stielkarna igen, och när de då blifwa kalla, så förwaras de uti en burck.

Huru insyltade saker med Säcker bäst *conserveras.*

Til insyltade saker med säcker äro glasburckar de bästa; hwita burckar, som äro glaserade innan och utan, äro ock goda. När syltet slås uti burckarna så hett som det tages af elden, så observeras, at burckarna giöras först wäl warma, så spricka de ej, och sedan böra de stå til andra dagen, på det man är säker, at syltet då är kallt; då öfwerbindes burcken med papper och stickes små häl deruti med en knappnål,

nål, sedan ställas de uti et rum, hwarest är kallt och wädret kan spela in: den som har goda hwalf, så äro de bäst.

At giöra Waxat Papper.

Tag rent papper och håll det öfwer et fyrfat med friska glöd, och gnid papperet öfwer alt med et stycke wax på bägge sidor öfwer elden: detta papper brukas at lägga på syltade saker med säcker, och då klippes det i lika widd med burcken, så at det kan ligga neder på syltet; men förr än det föres neder, så klippes midt uti waxpapperet som en liten snibb, hwaruti kan hållas när de nederlägges på syltet.

At förbättra insyltade Saker, då de säckra sig eller komma i giäsning.

När sirapen på hela insyltade pomeranser eller skal börjar at wilja säckra sig, så hälles han utaf dem och utspädes med litet watten, så at han blifwer tunnare; derefter kokas han litet, men skummas wäl och slås kokhet uppå dem igen; men skulle det komma i giäsning, som är det aldrawärsta, hwaraf syltet förlorar all sin glans, så är då antingen orsaken, at sirapen är för tunn, eller at det stått uti något rum, som warit warmt och täpt: til at hielpa det, så kokas sirapen med mera säcker

säcker och skummas ganska wäl, til des man får bort all giäsningen, och slås sedan kok-het uppå syltet igen: således kan alt sylt hielpas; men när bär eller dylikt säckrar sig, som ej sirapen så lätt kan hållas ifrån, så slås de utur burcken, utspädes med litet watten, kokas sakta, så at de ej gå sönder, och skummas wäl. Men skulle det genom försummelse af efterseende wara så hårdt såckrat, at de ej kunna tagas utur burcken, utan at rifwa dem sönder, så slås litet watten uti burken, och han sättes i en liten gryta, med så mycket watten uti, at det står lika högt med syltet; sätt grytan på jämn eld at koka, men lägg et rent stärcksjärns-lod på burcken, så står han stadigt, och låt det koka til des syltet blifwer klart; men ackta, at ej af det watnet kommer i burcken, som kokar i grytan. Om litet franskt brännewin slås uti insyltade saker när de syltas, så bidrager det til giäsningens förminskning; men när insyltade saker mista all sin klarhet och anseende, så kunna de blandas tilsammans, det må ock wara hwad det är, och låta det koka tilhopa med kokade och fint stötta färska citron- eller pomerants-skal, til des det blifwer som en hård gröt, men rör wäl om, så at det ej fäster sig wid botten. Detta tilhopakokade

sylt

syltet slås uti en burck, men när det blifwer kallt, så håller det sig bättre, om derpå slås litet säcker=sirap, och kan sedan nyttjas til sylt=kakor. Men bär observeras: om några kiersebär läggas deruti, så tages stenar och qwistar bort, och är det något groft sylt, så kramas eller skäres det sönder.



Allehanda slags Winer och Watten utaf Fruckter.

Bouteillers Korckning och handtering til aftappande.

Bouteiller böra wäl sköljas och wändas up och neder, at alt watnet får wäl rinna ut och de blifwa aldeles torra, förr än något tappas i dem; sedan de äro itappade, korckas de på det sättet: Til hwar bouteille tages en större korck, än den synes kunna gå neder, bit korcken rundt omkring, efter längden, med fram=tänderne, til des han blifwer miuk, då han torkas af med et kläde, twinga honom då först med handen något in i bouteillen, och bulta honom sedan aldeles neder med en trä=klubba, då bouteillen under bultningen bör hållas i handen och ej säta

sättas emot något: är det sådant uti honom, at han bör wara hartsad, så præpareras det sålunda: Tag något mindre wax än harts och smält tilsammans, när det är wäl smält och den starkaste hettan borta, så doppa den korckade bouteillen deruti, at det står wäl öfwer öpningen.

Huru Ankare böra förses med hårduk til Bär-Winer eller Watten.

Slå den botten utur ankaret der tapphålet är, tag et tunneband af den widd, som kan gå et halft qwarter neder i ankaret ifrån der botten har sutit, men spinna först en gles hårduk deruppå, helt stinn spänd, och för det sedan så långt neder som sagt är, men fäst tunnebandet wäl fast med små trä-pinnar, så at det ej kan rubbas, sätt sedan botten uti sin förriga form, och laga at ankaret blifwer wäl tätt igen. På detta sättet förses ankare med hårduk: när bär deruti läggas til winer eller watten, så håller hårduken bären ifrån tapp-hålet: här påminnes, at tunnebandet tages dertil af sådant träd, som ingen smak har, såsom af hassel eller biörck, och at hårduken giöres wäl ren.

Kiersebärs-Watten.

Fyra kannor kiersebär, som nyligen blif-

wit afplåckade, stötes med stenarna, och lågges på et half=ankare, som kårt förut warit win uppå, och år hårduk uti: då kokas godt källe=eller bruns=watten lyckt en timma, som skummas wål, och når det blifwer sommar=ljumt, slås det på båren, så mycket, at ankaret blifwer nåstan fullt; låt det til andra dagen ligga uppe i et rum med löst sprund, hwarest år kallt, och under samma tid sqwalpas det wål om några gånger; sedan slås derutiet qwarter franskt brännewin, då det proppas ganska wål igen och båres i källaren: når det legat 6 weckor, tappas det på bouteiller, med en liten nåtteldukslapp på tratten, och bouteillerne korckas ganska wål. NB. Under den tiden det ligger i källaren, sqwalpas ankaret om ibland; men 2:ne weckor förr än det aftappas, bör det ej röras, at det blifwer grumligt. När aftappningen sker, så wål med detta, som alla efterföljande watten eller winer, så bör hela ankaret på en gång aftappas, eljest förlorar det sin smak. På samma sätt kokas ock Hallon=watten, men de båren stötes icke.

Kiersebårs=Watten, som drickes strax.

Til et stop fårska kiersebår tages et godt stop källe=watten; båren stötas med stenar=

stenarna wäl sönder och blandas med watnet, samt 6 lod säcker, hwilket litet bör stå; sedan slås det uti en härduks-poßa, som hänger, och låter det rinna derigenom 2 eller 3 gånger, på det sättet, at när alt det tunna är igenomrunnit, hälles det åter sakta uti poßen, at det ej för mycket grumlar up, hwarefter det slås på bouteiller och conserveras wäl med korck. Detta watnet håller sig icke längre, än högst 3 dagar.

Slåbärs- eller Stårckebärs-Win.

Tag wäl mogna och frostbitna slåbär, och lägg dem på et linne-kläde uti en bakugn, som ej är mycket het; när de blifwa miuka och kalla, så stötas de sönder och fylles dermed et ankare nästan til hälften, och derpå slås så mycket franskt win, at ankaret blifwer fullt, då det sprundas straxt wäl och sqwalpas om; låt det ligga 6 eller 8 weckor, och under samma tid sqwalpas ock så några gånger om; men 14 dagar förän det aftappas bör det ej röras, sedan tappas altsammans på bouteiller, som korkas wäl. På samma sätt giöres kiersebärs-win, utom det, at bären icke läggas i ugnen, utan stötes hel färska; deruti lägges ock några stötta bitter-mandlar.

At koka Miöd.

Til en kanna god honing tages 8 kannor källe=watten, hwaraf först 6 kannor slås i kittelen, då märkes med en sticka deruti, huru högt watnet stiger, hwarefter skåres en skårra i stickan; sedan slås de öfrige 2 kannor watten samt honingen dertil, och låter det så koka, men skummas ganska wäl; då lägges en liten knäppnäfwa god humla uti, och låter dermed kokas intil des det kommer til märket på stickan, då det slås uti et rent trä=käril, som har ingen osmak. Under den tiden miöden kokar, tages god gäst, hwarpå slås watten, at båtskan afgår, och låter honom något stå at sjunka: när miöden är något hetare, än dricka uti gifwes, så lägges deruti 4 skedblad af samma gäst; sedan watnet är afhält, samt et stop oxeläggor, som på det sättet äro rensade, at det lilla gröna frödet är borttagit, och bara den gula blomman medföljer; sedan röres det som annat dricka, och höljes öfwer med et rent lakan samt kläder, och bindes wäl til; då låter man det stå i 2 dygn, sedan silas det genom et kläde uti en half=ankare, och lägges dertil skalet af 4 citroner, samt 2 lod sönderbrutén canel uti en poßa: då sprundas igen och låter det ligga fiorton dagar i källaren, hwar-

hwarefter det silas å nyo och tappas på bouteiller.

Swart Winbärs-Miöd.

Til en kanna honing, tages 5 kannor watten, men honingen kokar först för sig sielf och skummas rätt wäl; när watnet kokar rätt starkt, slås honingen deruti och låter en fierdedel bortkoka; när det således är kokat, slås det uti et rensmakande käril at kallna, sedan lägges 4 och et halft stop wäl mogna och nyligen afpläckade swarta winbär uti en half-ankare, och silas lagen derpå sedan han är wäl kall; då låter man det ligga uppe i et kallt rum, med löst sprund, 14 dagar, men röres hwarannan dag med en biörck-spade, sedan sprundas det wäl igen och bäres i källaren, hwarest det bör ligga stilla i 6 weckor, hwarefter det tappas af på bouteiller och korckas wäl.

Swart Winbärs-Watten.

Lägg 4 och en half kanna renpläckade swarta winbär i et rensmakande half-ankare, och koka emedlertid godt källe- eller bruns-watten, som skummas wäl; när det är sommar-ljumt, slås deraf så mycket på bären, at ankaret blifwer nästan fullt; då bör det ligga i et rum 2:ne dygn, med löst sprund, och röres en gång om dagen

med en biörck-spada; sedan slås et qwarter franskt brännewin deruti, då ankaret bör blifwa hel fullt, hwilket slås wäl igen och bäres i källaren, hwarest det blifwer liggande i 6 weckor förän det aftappas.

At giöra Winbärs-Win.

Enär röda winbär äro fullmogna och afpläckade, wägas de och stötas sedan wäl med en biörck-stöt uti en ren tunna, eller något som endast dertil brukas, sedan tages godt källe- eller bruns-watten och kokas i en kittel, til des tredjedelen är inkokat; då silas watnet ljumt på de sönderstötte bären och proportioneras som följer: til 3 lispund tages 3 och en half kanna watten, sedan täckes det wäl til med täcken och står et dygn; derpå tages bären up med händerna och kramas ut det bästa man kan, då de upkramade bären åter wäl stötas, wrides deraf litet i sänder igenom en hårduk, och slås til den öfriga saften, sedan bären äro det nogaste uptagne, som giörligit är; då tages et lispund puderjäcker, som allenast härtil är dugligt, och lägges uti bär-watnet, samt röres om med en biörke-käpp, til des at det är wäl smält, då silas det på et rensmakande ankare, men ej fullare, än på en twär hand när, och sprun-

spundas wäl til, hartsas samt bäres då straxt i källaren; men efterses hwar dag, at det å nyo kan hartsas och tiltäppas, hwar det har arbetat sig igenom: efter 8 dagar, då gjäsningen är mäst förbi, fylles ankaret med samma slags saft, som i et a part ankare dertil är förwarat, och hartsas öfwermåttan wäl igen; ju längre det sedan får ligga på modren, ju bättre och starkare blifwer det; dock måste det åtminstone ligga 3 månader innan det aftappas, men wid aftappningen röres ej kärillet, at winet blifwer grumligt. NB. Så snart bären äro afplåckade och strukna af stielkarne, böra de straxt brukas, eljest förderfwas de. Dräggen som blifwer qwar i ankaret, distilleras brännewin utaf, som blifwer så godt som franskt brännewin.

Stickelbärs-Watten.

Slå 4 kannor och et halft stop watten uti en kittel, och lägg dertil 3 skålpund socker, när det är smält, så mätes med en sticka och göres en skärra deruti, så högt som watnet står; slå sedan dertil 7 halfwa stop watten, och låt koka in, at ej mera blifwer igen, än til märket på stickan, då silas lagen genom en klut uti et rensmakande trä-käril, och låt honom stå; lägg

uti et halfankare 2 kannor och et qwarter wäl mogna och rensade stickelbär, sedan stötes et och et halft lod af den bästa winsten, hel fin, med lika myckt socker, och när lagen är något warmare än sommarljumt watten, lägges den sockerblandade winsten på bären, och lagen slås då strax dertil, samt et stop sött franskt win, men lämnas giäsi-rum i ankaret, och låt sprundet ligga löst derpå en half dag, uti et kallt rum; sedan sprundas det wäl igen och bäres i källaren, och låter det ligga 5 weckor, derefter aftappas på bouteiller, med en slut på tratten, och sedan korckas wäl med goda korckar och hartsas.

NB. Til detta watnet äro de gröna lurfwiga stickelbären aldrabäst, när de äro wäl mogna.

Smultron-Watten.

Til 8 kannor friskt källe-watten, tages 5 skålpund socker, som kokas ungefär en god tima; när lagen är kokad, slås han i en ren Så, til des han blifwer sommarljum, då tages 4 kannor smultron, som äro wäl mogna och rensade, och slås uti lagen, som då täppes wäl igen och står i 8 dygn, men röres hwar dag; sedan silas bara lagen på et godt ankare: et stop franskt brän-

brännewin slås dertil och sprundas wäl igen, samt ligger sedan i 8 dagar uti källaren, hwarefter det aftappas på bouteiller, som korckas och hartsas wäl igen.

Biörck-laka.

Til 7 och en half kanna biörcklaka tages 4 skålpund puder-säcker, som man först låter smälta uti laken, hwilken sedan kokas hel jämt, til des 2 kannor äro bortkokade; men under samma tid skummas wäl, så länge något skum är qwar, och slås sedan uti en stor bytta, hwaruti bör wara et hål neder wid botten, som sättes tapp uti; när mästa hettan är afgången, så slås 5 halfwa stop franskt win dertil, och då det så mycket swalnat, at man kan hålla handen deruti, så lägges dertil 3 citroner, som först äro skurne i tärningar och kärnorna bortlagne, samt et och et halft lod krusad canel, et lod cardemummor och et skedblad god giäst, sedan täckes byttan öfwer med läder, som bindes wäl til med rep, at ingen kraft går af, och låter det stå at giäsa et dygn; då tappas det på et halfankare, som nyligen warit franskt win uppå, hwilket proppas ganska wäl til, at det blifwer wäl täpt, och lägges sedan i källaren; när det då legat 14 dagar eller 3 weckor, tappas

pas det på bouteiller, korckas wäl och hartsas, samt ställes up och neder uti sand i källaren.

Oxlägge-Win.

Uti 6 kannor godt källe-watten, lägges 6 skålpund säcker, hwilket kokas en god tima och sedan skummas wäl: detta slås uti en rensmakande bytta, hwarest det har godt rum och röres ibland; när det är något mera än sommar-ljumt, lägges deruti 2 kannor oxeläggor, hwilka litet förut uti en mortel något krossas, sedan måttet är tagit; deruti lägges ock 2 skedblad god jäst, som röres om, och höljes först med et linneläde, sedan derpå med täcken, samt bindes om med et rep, at ingen kraft går af, och låter det då stå i 3 dagar, hwarefter det silas på et half-ankare; men blommorna wrides all musten utur, och skär's 3 friska citroner i tärningar, tillika med skalen, som läggas deruti, hwarifrån kärnorna tages bort, och dertil slås et stop renskt win; sedan slås proppen til, at det blifwer wäl täpt, och låter det ligga 4 weckor i källaren, då det aftappas i bouteiller, hwilka wäl korckas, hartsas och sättas up och nedwända uti sand i källaren, så kan det hålla sig hela året.

Rußin-

Rußin=Watten.

Til et half=ankare tages 5 skålpund rusin, hwarifrån rensas wäl alla stielkar, och torckas sedan wäl med et kläde, samt lägges uti ankaret tillika med 3 sönderskurna citroner, då öses ankaret fullt med godt källe=watten, och lägges dertil 3 fedblad god gäst; sprundet lägges löst uppå, och låter det uti 3 dagar stå uti et swalt rum; sedan sprundas det wäl til och bäres i källaren, hwarest det bör ligga 8 dagar, då det aftappas på bouteiller, men ej fullare än til halsen; de korckas wäl samt hartsas, och när det aftappas, silas igenom en nätteldduks=lapp; sedan det 2 a 3 dagar legat på bouteiller, kan det drickas med rifwit säcker, som strös först i glaset.

Lingon=Watten med Honing.

Tag wäl mogna och rensade lingon, och slå dem uti klart godt källe=watten, rör dem sakta om med en mäßings häl=slef, at de ej gå sönder; tag up dem som flyta, och lägg på et sten= eller mäßings=durkslag, som ej är förtent; ty om de komma emot tenn, så blifwa de blå; så snart watnet mäst är afrunnit, läggas de uppå lakan och bredas ut, sedan tages til en kanna god hwit honing, 10 kannor godt källe=watten

som

som slås uti en stor koppar-kittel, och sättes på elden at koka: emedlertid slås honingen uti en malm-gryta med något watten på botten, at han ej brännes wid och låter honom koka up, sedan tages han af elden och låter honom litet stå, at skummet får sättja sig, då det wäl skummas af, hwilket så continueras 2 a 3 gånger til des han blifwer klar, då slås han uti koppar-kittelen til watnet, som då måste koka rätt starkt, och aktas wäl, at det ej går öfwer, emedan honingen pöser mycket, hwilket och är orsaken at dertil bör tagas en stor kittel; låt sedan 3 kannor koka in, som märkes med en sticka, när 7 kannor watten äro i kittelen, på samma sätt som wid mjöden är anmärkt: då lyftes det af elden och slås uti et sten-käril at swalas til andra dagen; tag så 5 kannor lingon af dem som blifwit skiölgda, och lägg uti et ankare som warit franskt win uti, eller något som ingen osmak hafwer; sila då lagen dertil, lägg et löst sprund derpå och låt det ligga uti et rum i 14 dagar, men röres ganska wäl om hwar dag med en björck-spade, sedan slås dertil en kanna godt sött franskt win, och hänges en poßa deruti med deßa halfstötte krydder, nemligen, 2 lod sönderbruten canel och et lod cardemummor; sedan sprun-

sprundas wäl igen och ankaret lägges sex weckor uti källaren, då det sedan tappas på bouteiller och korckas wäl.

Lingon-Watten med Säcker.

Til et ankare tages 15 kannor godt bruns- eller källe-watten, som kokas med 11 skålpund fint säcker, til des nästan tredie-delen är inkokat; medan det kokar så skummas wäl, och sedan det är fullkokat, slås det uti et sten- eller rensmakande trä-käril at kallna öfwer natten, då lägges uti et rensmakande ankare 9 kannor lingon, som äro på lika sätt ansade, som de nästföregående, sedan silas säcker-lagen genom et kläde deruti och samma slags krydder, samt förfares på lika sätt, som med det föregående lingon-watnet.

Pomerants-Watten.

Til 12 kannor watten, tages 12 skålpund säcker, som kokas jämt 2 timar och skummas wäl, sedan låter man det stå til des det blifwer sommar-ljumt, och emedlertid skäres 20 pomerantser uti tärningar, som kärnorna böra frånplåckas, och tages ännu 6 til, som skäras sönder utan skalet och läggas uti et godt ankare, då silas säcker-watnet deruppå samt 2 kannor godt franskt win, och 2 skedblad god gäst; sedan slås an-

karet wäl til, sättes i källaren och blifwer liggande i 14 dagar, hwarefter det tappas på bouteiller; men ej fullare än til halsen, och låter dem stå öpna til des alla äro fyllda, då korkas de wäl och andra dagen hartsas. Observeras, at ankaret bör ej röras wid aftappningen, ty då grumlas det.

Dito på annat sätt.

Tag inmätet af 30 pomerantser, hwarifrån är wäl rensat hud och kärnor, sedan skäres 4 hela pomerantser och 4 hela citroner i tärningar, derifrån alla kärnor borttages; detta lägges altsammans uti en god hel ankare, som warit hwitt win på, sedan tages 15 kannor bruns-watten och 10 skälpund pudersäcker, som man låter koka til des 5 kannor äro inkokade, då under kokningen skummas wäl: när det litet kokat, wispas 10 ägge-hwitor til skum och slås deruti, då ingen skumning widare behöfwes; när så mycket är inkokat, som förenämdt är, så silas heta lagen uti ankaret igenom en hårduk, och då så mycket är afswalat, som man gifwer uti dricka, så lägges 2 skedblad god gäst deruti, sprundas straxt igen och lägges i källaren 3 weckor, sedan tappas det på bouteiller, korkas wäl och hartsas.

Man-

Mandel-Miölk.

Til et skålpund söt mandel tages 8 lod bitter och 3 stop watten, hwilket kokas med et halft lod canel och 4 lod miukt hwetebröd; mandelen lägges 2 dygn förut i kallt watten, och ömsas 2 gånger hwar dag, sedan skalas han och stötes mycket fin: då slås litet i sönder af watnet på mandelen och wrides genom en serviette, hwilket dermed continueras til des all musten är utur honom, och alt watnet genomgångit. Observeras, at watnet bör wara liumt när det slås på mandelen, och miölken giöres söt efter smak. Denna miölk håller sig ej längre än en dag, förr än hon surnar, om det är warmt i wädret.

En Past til Mandel-Miölk.

Fylande frön kallas harpus- melon- gurcke- och pumpe-kärnor, af deße sorter tages tilsammans 6 lod skalade kärnor, 4 lod söt och et lod bitter skalad mandel, altsammans stötes fint uti en sten-mortel, och bestänkes då och då under stötningen med bruns-watten; när det är rätt fint, så lägges dertil 18 lod rifwit och sicktat fint söcker, och stötes då å nyo, at det blifwer som en smidig deg: då lägges et warat papper på botten och åfwen rundt om-

omkring uti en trå-ask, och pasten packas hårdt neder deruti; deröfwer lägges et wax-papper och locket sättes derpå, hwilket sedan förwaras uti et kallt rum: när man wil bruka något deraf, så blandas det up med watten så mustigt som det behagas. Kärnorna skalas på följande sätt: siöwatten kokas up, och sedan lyftes det af; då starkaste hetan är afgången, slås kärnorna deruti, som sedan måste ligga så länge, til des skalen börja at gifwa sig ifrån sielfwa kärnan, då de slås i et säll til at kallna, hwarefter skalen med lätthet kunna aftagas. Denna Past kan hålla sig någon tid.

At laga Biskop.

Skär rundt omkring uti skalet på färska pomerantser, och lägg dem sedan på halster at stekas på jämn eld, men wändas på alla sidor, så at de blifwa igenomstekta eller heta, men ej brända; lägg dem sedan uti punsch-skålen medan de äro warma, tillika med en god del säcker, och tryck all saften utur dem med en sked, slå strax deruti efter pontac uti, rör wäl om och täck sedan skålen med et fat, så förloras ej kraften af winet: låt det stå en eller 2 timar, ju längre det sedan får stå, ju bättre drages smaken utur pomerantserne, hwilket giör denna

na dryck behagelig: den som finner smak deruti at utspäda det med watten, kan det slä uti efter behag. Proportion til detta kan ej så noga beskrifwas, ty ibland pomerantser är både små och stora; äfwen äro de ej altid lika saftiga, så i skalet som inkramet; men äro de stora och hel friska, så kan 4 pomerantser wara nog til 3 ordinaira bouteiller pontac, allenast det något får stå at derutur draga kraften. På samma sätt giöres af renskt win, hwilket kallas Biskop Roijal.

At *conservera Pomerantser* til Biskop.

Skiär tiockt af skalet rundt omkring på färska pomerantser, så at inkramet följer med, men tag wäl bort alla kärnor, och lägg dem sedan hwarftals uti en glasburck med en god del af det finaste säcker, som först rifwes och sällas genom durkslag, hwilket wid denna inläggning ej får sparas; ty då håller det sig intet. När det således är inpackat uti burcken, öfwerbindes han med papper, som stickes små hål uppå, och sedan förwaras uti et kallt rum. När deraf giöres Biskop, så tages både säcker, skal och inkram, i proportion efter så mycket pontac som är nödigt: altsammans slås då uti Punsch-skälen och läter

det stå betäckt, så får det samma smak som af färska Pomerantser.

At tilreda *Punsch.*

Til et halft stop Rack tages 3 halfwa stop watten, om Racken är gammal och stark, et qwarter silad och klar citron-saft, samt et och et halft skålpund säcker: uti Punsch-skålen lägges först säckret, derpå slås citron-saften och watnet, hwilket omröres til des säckret blifwer smält, då slås Racken dertil och röres om, så är han färdig. Om man behagar, så kan skalet läggas deruti af en färsk citron. När warm Punsch behagas, så upkokas watnet uti en Thé-panna, och slås så hett det är uti punsch-skålen til citron-saften och säckret, och derefter slås Racken uti.

Hwad som til Bryggning hörer.

At målta Malt.

Kornet slås uti et kar med så mycket watten at det står wäl öfwer, och låter det stå 2 dygn i stöp; men om watnet under den tiden minskas i karet, genom kornets swällande, så ökes mera watten til, så at det jämt står öfwer:

öfwer: när 2 dygn äro förbi, så tappas watnet af och kornet lägges i hög på golfwet, hwarest det blifwer liggande til des man märker det är ljumt, när armen stickes in i högen, då det wändes om och på lika sätt lägges i hög igen: när man då märker kornet börjar munnas och jämt wilja utlöpa, så twättas det på golfwet der det ligger, hwilket sker på det sättet: At något watten slås derpå, som under rörningen rinner bort, hwartil bör wara twå personer, så at den ena slår watnet uppå, så fort som den andra rörer, til des altsammans är omrördt; derefter lägges åter maltet tilhopa och aktas wäl, at det ej blifwer warmt, utan omkastas eller röres 2 gånger om dagen, alt som man finner nödigt, och fortfares dermed til des det wil gå i ståhl; då föres det på kölnan at torka, sedan det afton förut blifwit med watten bestänkt: det klappas wäl tilhopa och ligger sedan öfwer natten: under torkningen röres det flitigt, hälst om det torkas på plåt.

At brygga Dricka med dubbel botten.

Om tiden så tillåter, så är det nyttigt at maltet litet får ligga, sedan det är malit. Uti brygge-karet lägges först

en halm-krants omkring råst-käppen, och sedan 3 hela halmkrantsar åt hwar sidan, et stycke ifrån hwarandra, på botten; derpå lägges den lösa botten, så at båda halfworna komma hel jämt, som det wore en botten, hwilka wäl fästas fast med små pinnar, både midt uppå så wäl som omkring karbrädden, så at ej botten flyter up wid rörningen; der ofwanuppå sättes åter en halm-krants omkring tappråcken, som faftspikas med små nubbar; men tappråcken wrides wäl til, så at han håller tätt när man wil; derpå slås hett watten uti karet, så at det blifwer wäl upwärmt, hwilket derefter aftappas, sedan slås kokande watten uti igen, så mycket at det står en god twär hand öfwer den lösa botten: deruti slås då en tunna malt, och röres wäl om med mäske-rodret, så at det blifwer aldeles igenom wätt: när pannan åter upkokar, slås så mycket watten i karet, som en half tunne-så eller något mera, och åter en säckmalt, då röres wäl, så at altsammans blifwer wätt: sålunda fortfares til des alt maltet är uti karet; men emellan hwarje gång som rörningen är slutad, och medan det wäntas på watnets upkokning, så öfwertäckes karet med lakan och filtar, at det ej kallnar: när alt maltet sålunda

är uti karet, slås mera upkokat watten der-
til, och mäskas det så tiockt eller tunt som
man wil hafwa drickat starkt til; när det
är skedt, så röres det mycket wäl, at alt
blifwer jämt omrördt, och täckes wäl til,
så at det ej blifwer kallt; låt det sedan stå
til des 2 pannor watten eller något mera
äro upkokade, hwilket då slås uti et kar,
som ock öfwertäckes, så at det håller sig
warmt, då tages tappråcken up, och låter
så mycket wört afrinna, at en panna der-
med fylles, och sedan wrides han til igen:
wid paß den wört-pannan kokar up, så öp-
nas åter tappråcken och låter åter til en
panna afrinna, om det är stor brygd, och
så slås han igen, så at ingen droppa kom-
mer ut, då den upkokade wörten öses på
karet och röres wäl om: när den andra
wört-pannan är upkokad, så öses den också
dertil: emellan hwarje gång röres det wäl
om med rodret och täckes wäl öfwer; emed-
lertid slås watten i pannan, och lägges så
mycket humla deruti, som tyckes wara nö-
digt til brygden: är den stark, så kan twå
marker på en tunna malt wara nog, men
eljest tages mer. Humlan bör koka 2 go-
da timar med litet watten, dock så, at han
ej blifwer bränd: när han är kokad, så ö-
ses något humla utaf, i fall det tyckes wa-

ra för mycket: då öpnas tappråcken och
låter rinna til en panna wört; slå då tapp=
råcken til och bär strax på råsten så mycket
af det upkokade watnet, som en panna, då
all wörten bör wara wäl afrunnen, når
den kokade lagen bärs uppå, och då röres
det med måske=rodret uti karet: ös wör=
ten i pannan til humlan, och låt det koka
i 2 timar, då slås en kittel kallt watten
deruti, och så snart det kokar up, så öses
det utur pannan uti hummel=silen, hwil=
ken lägges på et rent kar, hwaruti drickat
skal giäsa: medan detta aföses tages tapp=
råcken up och låter åter rinna til en pan=
na; sedan wrides tappråcken til och det öf=
riga upkokade watnet slås då på, och åter
betäckes karet: den afrunna wörten slås
uti pannan, samt den humlan som är uti
humle=silen: om den tyckes giöra för liten
bäska, så ökas mera til af den humlan som
togs af, hwilken lägges til efter hand, så
at det får lagom bäska: når det har kokat
i 2 timar, slås äfwen deruti en kittel kallt
watten, och då det kokar up, silas det til
det förra igenom humle=silen; sedan tap=
pas alt det warma af, och når det då är
aftappat, så kan kallt watten bäras up=
på; men då tages all öfwertäckelsen bort
af karet, och röres wäl om, så at det ei är

hett under och kallt ofwanpå, hwilket kan förorsaka at det wrider sig på rästen; sedan göres på och tappas af, så länge man tyc= ker styrkan af maltet kan tåla, och uti hwarje panna som kokas, lägges humlan, som är frånsilad af det förra: när altsam= mans är tilfyllest kokat, och hwar panna kokat 2 timar, samt watten uti slagit, som förut är beskrifwit, så låter man det stå at swalas; men under den tiden röres uti ka= ret; dock är det at märka, om man wil laga öl, så blandas ej de andre upkokade drickes=ämnena med de 2 första pannorna, som deraf tages til ölet, utan låter då hwar= dera gjäsa för sig sielfwa: när det blifwer så kallt, at, då handen stickes neder i dric= ken och röres deruti, och hon drages litet up, det då slås en kall ring omkring ar= men, så är det lagom at gifwa uti giästen, hwilken då strart slås deruti: då öses och röres drickat något, så at giästen dermed blifwer wäl blandad, sedan lägges der öf= wer et lakan; men är det kallt i wädret, så betäckes det ofwanpå med en filt, som sedan kan borttagas, når man ser det bör= jar hwitna öfwer alt; låt det sedan stå at gjäsa til des giästen synes wilja lägga sig, och likasom en liten ring omkring karet ef= ter giästens nedläggande, då skummas han

af och drickat tunnas straxt uti tunnor, nästan fulla, allenast de hafwa giäsnings-rum: har man då tagit öl, så kan swagdrickat dermed utspädas, i fall det wore för swagt: tunnorna bäres uti källaren och uti dem sättes tunne-trattar, hwaruti gästen får upstiga: när det då upgäsit, tages gästen af, och en slef kokhet humla, af den som förr har kokat uti drickat, slås uti hwar tunna, samt röres wäl om med en wisp. Tunnan fylles hel full och sprundas til på det sättet: at först bestrykes grått papper med giäst på den sidan som wändes åt sprundet, papperet lägges så öfwer sprundet, och det bultas wäl neder i sprund-hålet; papperet stoppas då wäl til med en uddhwaß knif rundt omkring, så at det blifwer wäl täpt, och så länge det wil tränga sig ut, stoppas åter papperet wäl neder, derest någon upgäsning sker, hwilket högst kan räcka en half dag, under hwilken tid som oftast böre efterses; ty så snart ingen gäsning mera tränger sig up wid sprundet, så lägges deröfwer på en deg, som är giord wäl hård af aska och litet watten: den klappas då wäl til och beströs sedan med litet sand öfwer: när drickat legat 8 dagar, så kan det drickas; men när det slås up, så sättes straxt en

pin-

pinna eller så kallad swicka i swick-hålet ofwanuppå tunnan, hwilken öpnas wid tappningen, men sättes straxt wäl igen, at drickat icke dufnar.

Beskrifning på dubbel botten uti Bryggkaret.

Den dubbla botten är af lika storlek med karets botten; dock så, at han inuti går neder til botten, men på det sättet giord, at han är uti 2 lösa delar, och på hwardera delen båras någorlunda tätt med hål, så stora som en stor ärt, men giöres deruti et hål, som tappräcken får lagom rum at gå neder uti, på det stället der det paßar sig: på bägge delarne slås twänne slår, som äro med pinnar fastsatte, hwilka wändas neder åt karbotten: når deße bottnar läggas i karet til bryggning, så böra de wäl fastfästas med spikar eller dertil giorda pinnar, både midt uppå och rundt omkring brädden.

Huru Drickes-käril böra förwaras för osmak.

Så snart hällningen är tappad utaf tunnorna, så slarnas de rätt wäl igen, och låter dem blifwa liggande til des man brygger å nyo, så wida det icke dröjes alt

för

år länge; men skulle de icke nyttjas öfwer sommaren, som ofta händer i sådana hus der hushållningen flytter på landet, så sköljes giästen wäl utur tunnorna, och de giöras rätt wäl rena med kallt watten, och läggas stupa, så at alt watnet kan wäl rinna utur dem; sedan torkas de med rena trasor inuti, och ställas at blifwa ganska wäl torra i en wind, der wädret blåser in, eller ock i luften, men ingalunda der solen skiner, utan i skuggan: när de äro wäl torra och helt gistna, så lägges uti hwar tunna en qwist friskt granris, sedan sprundas de och slagnas wäl igen, och läggas i källaren til hösten, eller til des de skola brukas, då de åter uptagas, sprundet slås utaf och granriset tages bort: äro då några band afspruckna, så sättes nya uppå, och sedan fylles tunnorna med watten til des de blifwa täta, samt giöras rena; derefter slås litet enelag uti hwar tunna, dermed de böra ligga med öpet sprund til des enelagen är kall, som altid bör ske när träkäril utbyres med enelag; sedan sköljas de mycket wäl och derpå fyllas med watten, hwarmed de blifwa liggande en dag eller twå; men om det en gång ombytes, är det så mycket bättre: när det watnet då slås utur dem, så gnidas de med friskt granris, och

och sedan åter sköljas, samt derefter tor-
kas både innan och utan med rena trasor,
då drickat skal tunnas derpå. Detta bör
observeras wid rengiörning med alla trå-
kåril, at aldrig warm enelag slås uti dem,
förr än de först äro wäl renskurade med
kallt watten, och litet först utwatnade med
kallt, ty eljest få de osmak: åfwen ock bör
enelagen derefter wäl utdragas med kallt
watten; men om kårillet har fått osmak,
så giöres det först wäl rent med kallt wat-
ten och sedan fylles med warm dranck, samt
dermed står til des han blifwer kall, dock
altid med öpet sprund, och sedan utbyras
med watten och enelag.

Öl-Åtticka.

Maltet måltas i Aprill månad och tor-
kas i wädret, men brygges i röt-
månaden; efter en tunna malit malt må-
stas 5 halftunn-sår watten, som til annan
brygd, och båres på råsten; sedan låter
man wörten 2 gånger gå igenom råsten,
och kokas up emellan hwarje gång; deref-
ter tager man 3 halftunn-sår bara hufwud-
wört til åttickan, och kokar henne til des
hon skår sig, då slås hon uti et kar at swa-
las, och sedan uti et oxhufwud, som warit
franskt win uppå, af hwilket den ena bot-
ten

ten bör tagas ut och oxhufwudet ställas på den andra botten, med 2 stora träd under, uti et luftigt rum: när wörten blifwer lagom afswalad, så röres et stop god giäst deruti, och höljes sedan öfwer til des det börjar at wäl giäsa, då strös 5 kannor af samma malna malt öfwer, och lägges först et linnekläde med botten derpå, och sedan betäckes deröfwer rätt wäl med fällar eller gamla kläder, hwilka ombindes hårdt med rep; låt det då stå i 6 weckor stilla, och då det aftappas, så giöres et hål tre qwarter ifrån den nedersta botten, hwaruti tappen sättes, så kan det tunnas på hela eller halfwa ankare, hwilka wäl böra sprundas, at ej kraften går af henne. Det observeras: at under tappningen bör ej oxhufwudet rubbas, så at ättickan blifwer oklar, förän det lider så när, at det ej mera wil rinna, då lutas det hel sakta och läter det stå 2 eller 3 dagar, då det öfriga tappas af på bouteiller: dräggen, som sedan blifwer qwar, kan nyttjas at slå i det som mäskes til bränning, när giästen gifwes uti. Men wil man giöra ättickan rätt blanck, så klaras hon på sätt, som här nedanföre står uptecknadt.

At klara ätticka.

Til 24 kannor ätticka, tages 4 lod huskläst,

blåß, hwilken bultas ganska wål med en trå-klubba, sedan plåckas han sönder med händerna, och lägges i blöt uti en sten-kruka med et halft stop win-åtticka, dermed han då står 12 dygn, men omröres en gång om dagen; sedan slås dertil et halft stop hårdt luppen sur miölk och röres tilsammans, då det bör wara som et gelée, hwilket slås uti ankaret til åttickan, som litet omröres, sedan sprundas det rätt wål igen och blifwer sedan liggandes stilla 14 dagar i källaren, men då bör det aftappas på bouteiller och silas med det samma. På detta sättet kan åtticka giöras klar uti en kruka, når det tages proportion derefter af husblåßet och miölken, men det bör stå i källaren eller et rum som år kallt.

Åtticka med Efterlanck.

Tag hälften af god lag-wört och hälften efterlanck efter godt brännewin, tilsammans 7 och en half kanna; slå det uti en bytta som har täpt låck, och når det år så warmt som då man gifwer i dricka, så lägges deruti små kulor, som åro giorda af et qwarter win-åtticka, et och et halft lod fint stött och siktad winsten, 3 skedblad giäst och fint siktat kornmalt; sedan lägges et kläde emellan låcket på byttan, som

täp-

tåppes wäl til, och låter det 3 weckor stå uti en warm spis.

NB. Förän denna sats slås uti byttan, så båras et hål något mera än et qwarter ifrån botten, hwaruti sättes en tät tapp, och när ättickan stått sin fulla tid så aftappas hon.

Observeras härwid, om det skulle hända, at någon ätticka blifwer tiock och osmakelig, kokas hon up och skummas wäl, och när hon blifwer kall, filtereras genom grått papper, så bekommer hon sin rätta smak och blifwer klar.

Dill-Ätticka.

Bläcka bladen af dill medan hon är grön, och lägg dem uti rena torra flaskor, slå sedan god ätticka deruppå, så at flaskorna blifwa fulla, och korka wäl: när man wil bruka deraf, så utblandas hon med annan ätticka, och är tjenlig at äta med dill-kött eller någon sylta.

Dragon-Ätticka.

Bläcka bladen af färsk Dragon, och lägg dem uti en torr flaska, slå sedan ätticka derpå och korcka flaskan wäl: när detta stått en tid, så kan litet deraf slås uti annan ätticka, och sedan brukas på sallade, hwilket gifwer en god smak.

Röd

Röd Åtticka.

När man wil färga åtticka, så utblandas hon antingen med pontac eller barbaris-saft, som slås uti, mycket eller litet, alt efter som man wil hafwa henne mörk til.

Allehanda slags Brännewin och Watten at distillera.

Hwad som bör *observeras* wid Brännewins *Distillering*.

1. För hwar kanna brännewin tages et qwarter watten, när det slås i pannan.
2. Pannan får ej wara fullare än til bröstet, ty då sprutar hon.
3. Smetas hon rätt wäl igen med deg, af miöl och watten, omkring hatten och derest pipan sättes tilhopa, samt sättes en propp i pipan, tils inemot hon rinner up.
4. Uti tunnan slås watten och lägges wäl is, när den finnes, men aktas noga, at ej isen trycker för hårdt på pipan, så at hon far illa; ty bör han huggas i sinå styckan: så snart isen smälter undan, så

öses något watten bort, och ökes mera til af isen til kiöldens bibehållande, at det står något öfwer pipan, och då ingen is finnes, så ömsas flitigt med watten uti tunnan, at det således altid hålles kallt.

5. Wid pannans upkokning aktas noga, at hon rinner sakta up och ej får spruta, hwaraf största kraften förloras; derföre kännes efter på pipan wid hatten, när hon börjar blifwa warm, så tages den starkaste elden bort, och lagas så, at hon sedan bara dryper fort, men ej rinner: det första som rinner tages undan, så länge det är hwitt, och låter det sedan så länge drypa, som det kännes godt; men skulle distilleringen ske af gement brännewin, då är så mycket mera angelägit, at ej taga för när, ty då smakar det mera lanck och illa.

6. När altsammans är afrunnit, så blandas det tilhopa, utom fördråpparne och lancken, uti et stort kärl, och kokas sedan säcker-sirap af et skålpund säcker och 3 jungfrur watten för hwar kanna brännewin, hwilken skummas rätt wäl, och slås så het han tages af elden uti brännewinet, under stadigt omrörande, samt spädes sedan ut med upkokat watten,

ken, som blifwit kallt, så mycket styrkan kan tåla, och at det ej blånar; sedan filtereras genom grått papper, som lägges dubbelt i tratten och klippes jämt efter dess högd, på det ej för mycket brännewin må dragas bort i onödigt papper. Observeras, at brännewinet hålles täpt, at ej kraften går af.

Canel-Brännewin.

Til 4 kannor franskt brännewin tages et skålpund canel, hwilken uti et stop af samma brännewin sättes 8 dagar i blöt och sedan distilleras; så snart brännewinet wid slutet begynner at hwitna, tages det för sig sielft, och låter det rinna, så länge det efter canelen smakar sött, hwilket är canel-watten, som uti miölk-rätter och dylikt kan brukas.

Cardemumme-Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages 24 lod cardemummor, hwilka stötas med skalen, och blötes på samma sätt, som det näst föregående.

Anis-Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages et skålpund anis, samt 8 lod fänkål, som stötes och blötes på samma sätt.

Bröd-Kummin-Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages et skålpund bröd-kummin, som stötes och blötes på samma sätt.

Rosenmarin-Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages et skålpund torr, samt et och et halft lod färsk rosenmarin, hwarutur alla stielkar äro borttagne och ställas likaledes i blöt.

Lavendel-Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages 2 skålpund Lavendel med blomster och blad, och ställes åfwen i blöt; men om man tager hälften rosenmarin så blifwer det bättre.

Enebärs-Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages 4 skålpund wäl mogna enebär, som rensas, kråßas och blötes.

Malört-Brännewin.

Til 4 kannor brännewin tages et skålpund malört-blommor, som plåckas när de först börja at spricka ut, eller och helt unga malört-blad, hwilka blötas allenast en natt.

Persico-Brännewin.

Stöt sönder kiersebärs-stenar och plommon-kärnor, ställ dem med brännewin

win i blöt, distillera deraf och blanda det sedan up med säcker-sirap, som förr är beskrifwit wid brännewins blandande.

På samma sätt kan ock giöras af Slåbär eller Stärckebär, hwilka stötas sönder som de äro, och ställas några dagar i blöt: måttet härpå kan icke så just tagas; ty ju miera det smakar af kärnor, ju bättre det är; dock bör det observeras, at ej för tiockt kommer i pannan på en gång, ty då fäster det sig wid botten, och deraf blifwer widbrändt; men när Slåbär brukas, så nyttjas de ej förr än de blifwa litet frostbitne, hwilket giör dem mogna.

Kiersebärs-Brännewin.

De gemena bruna kiersebären tagas då de äro wäl mogna, och stötas sönder med stenarna, sedan läggas de uti flaskor och slås franskt brännewin derpå; låt dem då stå 5 eller 6 dagar, men hwar dag omskwalpas, sedan bör det stå stilla 8 dagar, då det klara helt sakta afhälles och upblandas med säcker efter behag, och derpå filtreras igenom grått papper: det tiocka kan sedan slås annat brännewin uppå, och deruti kan läggas allehanda slags stötta kärnor af plommon eller kiersebär, och sedan distilleras.

Kiersebärs-Brännewin af torra Bär.

Stöt sönder et skålpund torra kiersebär helt fina med stenarna, och lägg dem sedan uti en flaska, tillika med 2 näglickor, som skåres sönder, och et lod sönderbruten canel, slå derpå 3 halfwa stop franskt brännewin, kårcka flaskan wäl, och lät henne stå 8 dagar i solen eller på en warm kakelugn, men sqwalpas om ibland; sedan silas det och upblandas med såcker-sirap, som annat brännewin: wil man hafwa det rätt klart, så filtereras genom grått papper.

Det tiocka som blifwer qwar, kan slås annat brännewin uppå, då det conserveras til des man wil distillera brännewin, så kan detta slås dertil.

Usqueba.

Härtil tages följande, såsom: anis, fänkål, coriander, rød canel, hwit dito och cardemummor, et lod af hwardera sorten, 3 fierdedels lod muskottblomma, af näglickor, viol-rot, lacris-rot, dill och isop, et halft lod af hwardera slaget: deße species stötes sönder och distilleras med 2 kannor brännewin, sedan lägges deruti et halft lod saffran, et halft skålpund rußin, och et halft skålpund dadlar eller fikon, hwilket sedan sättes at stingera 8 dagar; derefter

wri-

wrides all musten utur ingredientierne, som då ligga deruti, och bränwinet giöres sött efter behag, samt utspädes at det får lagom styrka.

Vespetro.

Et qwintin angelike-frö, et lod coriander, och 3 hela citroner skäras i tärningar; kärnorna tagas bort och krydderna stötas fina med et och et halft skålpund säcker, och lägges så på twå kannor och et qwarter franskt eller swenskt brännewin, som sedan står i 8 dagar, och då filtereras igenom dubbelt grått papper, som lägges i tratten. Brännewin med Johannis-blomster och säcker, på samma sätt, är ock godt.

Distillerat Brännewin af färska *Pomerantser.*

Til en kanna brännewin tages 20 hela pomerantser, hwaraf skalet skäres hel tunt, och ställes at blötas i et stop brännewin, som står i 8 dagar, och när det skal distilleras, så slås et stop brännewin derpå och lägges dertil 4 hela pomerantser, som äro sönderskurne och kärnorna borttagne. Efter denna proportion tages så många kannor som behagas, och slås uti pannan: når hon börjar at få sin rätta gång, så

såttes en flaska med tratt derunder, hwaruppå lågges en liten linne-klut och der ofwanuppå några fårska pomerants-skal, skurna i strimlor, och låter det sedan jåmt drypa, så långe någon kraft år uti: når det år afrunnit, blandas det up med såcker-sirap och giöres sött efter behag. Citron-brånnewin giöres på samma sått, dock utan at lågga hela citroner i pannan eller skal på kluten, utan i det stållet lågges skalet af 2 citroner i sirapen når den kokar, och filtereras igenom grått papper, då brånnewinet år upblandat med sirapen.

Dito af torra *Pomerants*-skal.

Til 4 kannor brånnewin tages et och et halft skålpund torra skal, hwilka böra stå i blöt 4 eller 5 dagar, samt sedan distilleras och blandas up med såcker-sirap. Citron-brånnewin af torra skal giöres på samma sått.

Pomerants-Royal.

Til 25 pomerantser, som skalet afskåres och lågges uti en flaska, tages saften af 10, som sker på det såttet, at man rensar ut inmåtet ifrån kårnor och det hwita skalet, och wrider det samma igenom et kläde, samt kokar den saften med så myc-ket såcker, at han blifwer som en tiock sirap;

då slås det på skalen så hett som flaskan tål, och bindes straxt til med en upblött oxe-blåsa, och låter det stå at distillera uti et fönster der solen skiner, i 3 dagar, sedan slås 3 halfwa stop franskt brännewin derpå, och bindes åter en ny blåsa öfwer, då det blifwer så ståendes på samma sätt 3 weckor eller en månad, och sedan filtereras genom grått papper.

O-distillerat Pomerants-Brännewin.

Til en half-ankare franskt brännewin, skåres 20 pomerantser uti tärningar, hwarutur kärnorna tages bort, dertil tages 3 skålpund säcker, som slås et och et halft qwarter watten uppå, sedan lägges pomerantserna dertil och låter det stå öfwer natten: då tages en kanna brännewin eller något mera utur ankaret, och lägges sedan pomerantserna deruti: om då ej ankaret är fullt, så ökas mera dertil af det brännewinet som togs derifrån; låt så ankaret ligga 6 a 7 weckor, men sqwalpas 1 eller 2 gånger de 3 första weckorna, sedan bör det ligga stilla til des det aftappas.

Sanbergiette.

Til en kanna franskt brännewin tages skalet af 2 stora pomerantser, skalet af 2, men saften af 4 citroner; dertil lägges et

rägadt skedblad sönderkroßad anis och fän-
kål, lika mycket af hwardera slaget; sedan
tages en liten njupa saffran, som bindes
in uti en liten klut, och med en tråd hänges
uti flaskan, hwilken efter 36 timar bortta-
ges; men det öfriga står i fulla 8 dagar,
dock icke i solen eller i wärmen, och flaskan
sqwalpas wäl om en gång om dagen, sedan
silas det af och giöres sött efter behag.

Citron-Brännewin.

Til en kanna franskt brännewin tages
saften af 4 citroner, de gula skalen
skåras smått, et lod canel, hwilken brytes
uti små bitar, et lod cardemummor, som
bara rensas utur sina skal, och et skålpund
såcker, hwilket stötes: citron-saften slås
först på säckret och sedan brännewinet med
de andra krydderna, då det kårckas och bin-
des öfwer med en hinna, och låter det stå
på en warm kakelugn eller i solen i 14 da-
gar, men sqwalpas om som oftast och se-
dan filtereras.

Krydd-Brännewin.

Et halft skålpund torra pomerants-skal,
5 lod canel, 5 lod torr krusemynta,
som alla grofwa stielkar äro utplåckade, 5
lod fänkål, 3 och et halft lod anis, 3 och
et halft lod bröd-kummin, 5 lod calmus, 3
och

och et halft lod angelika, 5 lod coriander, 5 lod citron-skal, 5 lod lille-covallie, 3 och et halft lod torra rosenblad och 5 lod sönderstötta kiersebärs-stenar: alla deße krydder ställas 2 dagar i blöt, och sedan distilleras med 4 kannor brännewin, som är brändt af halfparten hwete och halfparten hafra: när det är distillerat, lägges deruti Johannis-blomster, och låter dermed stå til des det får en wacker färg; då silas blommorna ifrån, och blandas up med säcker-sirap.

Krusmynte-Brännewin.

Til 3 kannor brännewin tages följande species: af muskottblomma, muskott och näglickor tages et halft lod af hwardera slaget, torra pomerants- och torra citron-skal, 8 lod af hwardera, men det hwita skäres bort sedan det är wägit: af torra rosenmarins-blad och fänkåls-frö 1 lod af hwardera; torr krusemynta, hwarifrån alla stielkar äro borttagne, och kroßade enebär tages 16 lod af hwardera slaget: alla deße ingredientier läggas i brännewin, stå i twå dagar och sedan distilleras; men när pannan kommer at rinna rätt, så tages något af det första, som är starkast för sig sielf, och lägges deruti en god hand full med torra söndergnuggade krusmynte-blad,

blad, och ställes på et warmt rum i 24 timar, hwilket måste som oftast omsqwalpas och dermed färga brännewinet, när det är sammanblandat och sött giordt efter behag.

Tallstrunt-Brännewin.

När tallstruntar äro så långa som en fingers-led, men ej tiockare än minsta fingret, så afplåckas de, men giöras mycket wäl rena på det sättet, at alt det hwaßa skrapas wäl af dem och sedan hackas de helt små; deraf mätes då et stop, hwilket sättes med brännewin i blöt 3 dagar: då tages så mycket brännewin at det giör 3 kannor tilsammans med det tallstrunten blöttes uti, hwarmed det distilleras, och sedan upblandas med säcker.

At bränna Brännewin af Säd.

Låt watten wäl koka uti brygg-kittelen, slå sedan deraf et par skopor uti mäskningskaret, och derefter en half tunna gröpad råg på en sida, sedan slås bredewid gröpet et ämbar kok-het lag i sänder, hwilken bör wara i full kokning, så länge mäskningen påstår: detta arbetas då in af twänne personer med hwar sit roder: således fortfares med tilökningen af lagen och arbetet, til des altsammans är genomwått och blifwer som en tunn gröt: Då uphöres

höres med tilökningen af lagen, men continueras med arbetet til des det börjar at sötma; då slås deruti en åttondels tunna malit korn-malt, samt något mera af den kokande lagen; sedan arbetas det til des det blifwer wäl sött, då ökas til af lagen så mycket, under ständigt arbete, at det blifwer som en lagom tiock wälling; deröfwer lägges et tunt lakan, och låter det stå at sötma ungefär en tima: tag emedlertid et åmbar mer eller mindre tunndranck, upfriska det med et stop god giäst samt något af tilmäskningen, hwilken giöres lagom warm, så at hon ej bränner giästen; rör det tilhopa, hölg något öfwer och låt det stå at giäsa, medan det andra står at sötma; men när tilmäskningen då har stådt, som förr sagt är, så utspädes hon och arbetas med så mycket kallt watten, til des det blifwer lagom kallt at gifwa uti giästen, då bör det ej eller wara tiockare än en tunn wälling; men skulle det ej tåla så mycket af det kalla watnet, utan deraf blifwa för mycket afswalnat, så kan mera ökas til af ljum lag, och när det då blifwer, som när giäst gifwes uti dricka, så slås den upfriskade tunndrancken deruti, och röres dermed litet om; sedan öfwerhöljes karet först med et lakan och sedan et täcke, antingen

filt

filt eller fårskins-fåll, hwilket wäl ombindes med rep, så at det står wäl täpt; derofwanuppå lägges då en botten, som bör wara giord efter karet; men i brist af en sådan, så lägges derpå et bolster eller madrass; låt det sedan stå 2 dagar och 2 nätter; men när förbrännan skal ske, så glödes först pannan och pipor ganska wäl rena: då lossas karet up och måskningen röres med rodret först ganska wäl, sedan öses deraf uti bränwins-pannan det fortaste man kan, som ej slås fullare än til bröstet, och straxt bindes karet til igen samt öfwertäckes wäl: under pannan lägges friskt eld, så at hon kommer snart at koka up; men uti henne röres flitigt med rodret i botten, til des bröstet blifwer så hett, at man ej kan hålla handen derpå: då sättes hatten skyndsamt uppå, som smetas wäl igen med deg af grof rågmiöl omkring honom, så wäl som om piporna, och då rifwes elden undan om det är lös panna, men är hon inmurad, så stoppas under henne islupen eller sur wed, som dämpar eldens häftighet, men luckan och sten sättes igen, hwilket hindrar at pannan icke sprutar, hwarigenom bästa kraften förloras: en halfankare lägges under piporna, om tilfälle så är, hwaruti sättes en tratt med linne-lapp öfwer;

öfwer; men skulle rummet dertil wara för lågt, så sättes et annat käril derunder, som ej har för stor öpning, at kraften deraf förswagas; låt det då rinna jämt som en tråd, så länge det har den minsta styrka; sedan tömmes pannan och sköljes ren ifrån dranck, samt fylles uti af måskningen, och förfares dermed som första gången :/ således continueras til des all förbrännan är afrunnen; men skulle det för sidsta gången wara något tiockare i botten på karet, så kan det wäl utsköljas med några skopor kallt watten, som ock slås i pannan: när all förbrännan således är afrunnen, så giöres både pannan och piporne ganska wäl rena, sedan slås hon deruti, tillika med 2 kakor sönderbrutit spisbröd, 2 knäppnäfwar salt och 2 knäppnäfwar bröd-kummin; deref- ter sättes hatten straxt uppå, som wäl igensmetas med deg, likaledes piporne; men neder i öpningarne på dem sättes något som täpper, til des pannan börjar at uprinna, under hwilken bör wara frisk eld, til des bröstet blifwer så hett, at man ej tål hålla handen uppå; men då aktas, at hon ej kommer för hastigt: låt då rinna jämt som en tråd uti et käril, som ej har för stor öpning, med en tratt uti och linne-lapp öfwer; men när det så länge har

run-

runnit, at ingen mera styrka är deruti, så låter man efterlancken wäl afrinna uti et annat käril, hwilken kan nyttjas til ättic-ka. Wid brännewins-brännande observeras noga, at det altid hålles wäl kallt uti kylfatet, eller den tunnan som piporna gå igenom; när is är för hand, så nyttjas den, men eljest bytes som oftast om watten deruti.

Brännewin af Win-dranck.

Win-dranck slås uti klar-pannan, hatten sättes uppå och igensmetas, sedan afklaras som annat brännewin, och derefter kan det distilleras med hwad som behagas.

At bränna Runnebärs-Brännewin.

Först rensas runnebären wäl ifrån des stielkar, sedan måtes de och stötas til des de wäl safta sig; derefter mäskas som til en annan mäskning med kokat watten, men arbetas ganska wäl: då har man tilreds sura stekta äplen, och til hwar tunna runnebär tages en fierdedels tunna äplen, som krammas först wäl sönder, medan de äro warma, och läggas uti mäskningen; när det är skedt, så röres wäl om och bindes öfwer karet med lakan, skinfällar eller sådant, som håller wäl wärman inne; låter

ter det då stå i 4 dagar, men öpnas en gång hwar dag och röres derutl; sedan brännes det på wanligt sätt, och derpå distilleras det och upblandas med sött. Desse bär gifwa ej mycket brännewin, emedan efter en tunna bär man ej mer kan få än 3 halfstop, sedan det är distillerat. Äplena härtil kunna stekas i ugnen, när askan är wäl utsopad.

At i hast giöra godt Brännewin.

Lägg uti en flaska eller bouteille pomerats- och citron-skal, litet sönderbrutten canel och anis, eller hwad sorte som häst behagas, slå derpå flaskan nästan full med brännewin och korcka wäl igen; sedan sättes hon i en gryta med kallt watten, och låter det koka en timma; derpå står flaskan til des det blifwer wäl kallt, och då hälles brännewinet sakteligt af, hwilket giöres sött efter behag, och sedan filtereras det genom grått papper.

At taga smaken af gement Brännewin när det *distilleras*.

När man wil förbättra sädes-brännewin, och bringa detsamma til en ren och god smak genom distillering, så lägges följande derpå, nemligen: til 3 kannor brännewin, 2 och et halft lod winsten, et

och

och et halft lod pottaska, 7 qwintin saftgrönt, et halft lod paradis-korn, altsammans fint stött, en hand full fint salt och en skifwa surt bröd; detta lägges altsammans uti distiller-pannan, tillika med något annat, som man wil distillera utaf, såsom pomerants, citron, anis, kummin, eller hwad som behagas.

På annat sätt, at taga bort Sädes-smaken.

Sedan krydderna stått i blöt med brännewin, ehwad det ock är, antingen pomerants-skal, stötta kärnor af kiersebär, slåbär, eller hwad smak som åstundas på brännewinet, så slås det uti distiller-pannan tillika med krydderna och nedanskrefne saker: til 5 kannor brännewin, 3 lod viol-rot och 3 lod fin stött winsten, en knäpnäfwa af täpparna på ungt granris, samt et stop eller 5 qwarter söt miölk; men intet watten slås deruti. Om Pot pourit är för hand, så kan ock deraf tagas en knäppnäfwa til hwar kanna brännewin, hwilket giör en god smak deruti.

Eau de la Reine.

Til 2 kannor franskt brännewin tages följande species, som distilleras, nemligen:

Mel-

Mejram	4 lod,	Timjan	4 lod,
Salwia	3 = =	Lawendelblom	8 = =
Rosenmarin	6 = =	Canel	4 = =
Någlickor	3 = =	Citron-skal	2 = =
Pomerants-skal	2 = =	Angelika	3 = =
Ambra	1 gran.		

Dito på annat sätt.

Man tager en skåppa gröpad råg, lika mycket malit malt, och en skåppa hackat granris, hwilket måskas som til annat brännewin: når detta stått sin tid, så brännes det som annan förbränna, och sedan klaras; men uti klar-pannan lägges åter en skåppa hackat granris; derefter distilleras det andra gången, och deruti lägges åfwen en skåppa hackat granris, och distilleras tredie gången, men deruti lägges då en god del Rosenmarin.

At *distillera Orange*-Watten.

Tag et och et halft skålpund färska orange-blommor, som plåckas sönder och krossas i en sten-mortel, eller med en trä-stöt uti et stort groft stenfat: slå derpå en kanna friskt bruns-watten, och ställ det wäl tiltäpt på kakelugnen eller eljest der det står lagom warmt; sedan det har stått et dygn, så slås det uti en liten distiller-pannan, som klistras wål igen med deg, och lå-

ter pannan wid sakta kol=eld uprinna, så
at det allenast dryper: när man har fått
litet öfwer et stop, eller så länge någon
starklek kännes af blommor, så låter man
det drypa. Wid denna distillering obser-
veras, så wäl som wid alla andra, at wat=
net hålles kallt i tunnan med is eller ock
ombytes watten: när så mycket afrunnit
som godt är, så blandas altsammans til=
hopa, och slås sedan uti bouteiller, hwilka
wäl kårckas och öfwerbindes med wax=pap=
per, och annat papper utan på, som sedan
förwaras i källaren. Medan detta dry=
per under distilleringen, så brukas dertil
en bouteille, som har trång hals, hwaruti
sättes en liten tratt med en linne=lapp, at
drypa uppå, så förloras ej den bästa kraf=
ten. Skulle man ej på en gång hafwa så
mycket blommor, så kunna de ifrån det e=
na året til det andra förwaras: då blom=
morna äro hel friska, pläckas de sönder och
beströs med fint salt, röres om och sedan
hwarftals nedpackas uti en glasburk, med
wäl salt, och derpå lägges en botten och
sten, at de tryckas hårdt tilhopa, så laka
de sig: öfwer burcken bindes papper, at
han hålles wäl täpt och förwaras uti et
kallt rum: när man då wil distillera der=
af, så förfares med desza salta blommor på

lika sätt, som de färska; sältan skadar ej, ty både blommor och laken, som derpå blifwit, slås uti distiller-pannan.

At *distillera* Rosenwatten.

Så fort törnroserne spricka ut, böra bladen straxt pläckas af dem, hwilka saltas hwarftals uti en stor glas- eller sten-burck; men i brist af burckar, så kunna täta och rensmakande trä-käril brukas: på roserne lägges straxt en liten botten med sten uppå, at de blifwa wäl packade med lake uppå, som står öfwer dem: när då så myc-ket rosor äro samlade som åstundas, så kun-na de stå til hösten eller ock straxt distille-ras: då lägges först litet sand på botten i pannan, och sedan så mycket rosor, at det nästan fyller trediedelen i pannan, derpå fylles hon til bröstet med watten och sedan klistras igen: då läter man det afdrypa på samma sätt som orange-watnet, så länge det har smak eller lukt af rosor: om det då är mera rosor igen, som ej första gån-gen fick rum, så distilleras de på samma sätt, men pannan och pipan giöres först wäl rena; och när altsammans är af-runnit, så distilleras det om andra gån-gen, med en god del torra rosenblad, så får det en stark smak af rosor; sedan slås det

utt wäl skiölda bouteiller, som blifwit torra, hwilka kårckas wäl, så håller det sig hela året.

Millefoliums-Watten.

Millefoliums-blomster med des gräs repas af sina qwistar, nedsaltas på samma sätt som törn rosor och distilleras; dock med den skilnad, at detta watten ej om-distilleras med några torra rosor. Detta watten är godt at hålla i munnen för munskålla: och om denna siukdom fäster sig på läppen, så måste han härmed som oftast wätas och bestrykas: det tienar ock til gurgelwatten, när man har ondt i halsen, då deribland blandas litet renskt eller franskt brännewin och thébou-watten.



Hwad wid Bakning år at observera.

Förft är altid nödigt, när man will beflita sig om at få godt bröd, at miölet wäl wärmes, förrän degen tilredes, hwartil ock bör wara god giäst: de rum der bakning sker, böra wara wäl warma, på det brödet ej må mista sin giäsning då det upbakas. Uti wäl inrättade hushåld, bakas groft spis-och fint knäckebröd

[ste]bröd allenast höst=och wår=tiden, på det [f]olkets sommar=sysslor ej måge derigenom [w]arda hindrade; dessutom när wintren [i]nfaller, kan sällan bakas godt bröd, der [s]om äro kalla rum.

Knäcke=Bröd.

Miölet ställes i tråget för wärmen, så at kiölden blifwer wäl afslagen, se[d]an wärmes watten ej hetare, än at det kan [m]ed händren handteras; deruti lägges li[t]et salt, hwarpå watnet slås i tråget, samt [ar]betas med miölet och någon bröd=kum[m]in, och altsammans knådas wäl; deref[t]er iblandas god tiock giäst, 4 eller 5 sked=[b]lad, alt efter degens storlek, och giästen [ar]betas wäl in, sedan strykes degen jämn, [m]iölas öfwer och täckes först med et linne=[k]läde, och deruppå med et örnegått, på det [w]ärmen må behållas och degen komma i [f]ull giäsning: då om=arbetas han i tråget [i]gen med warmt miöl, och öfwerhöljes se[d]an på samma sätt: finnes degen då ej wa[r]a trög=giäsen, så giöres straxt eld i ugnen, [o]ch när degen är wäl giäster, så upbakas [k]akorne helt tunna, samt knäckas å bägge [s]idor med en krusknäck: et litet hål tages [u]å dem med en fingerbåc, och ställas sedan [a]t giäsa: observeras dock härwid, at til

denna upbakning nyttjas ganska litet miöl, så at degen må på möjeligaste sätt wara lös: når alt brödet år upbakat och wål giäsit, samt ugnen, til brödets gräddande, lagom warm, så naggas eller pickas brödet på bägge sidor och insättes uti ugnen; då det år wål gräddat, så sopas hwar kaka ren med en winge, hwarpå man tager et qwarters långt segelgarn, på hwilkens hwardera ända en liten trå-pinna år fästad: detta trädes genom 2 kakor, och fortfares på lika sätt med alla de öfrige kakorne; sedermera uphängas de på stänger under taket i et warmt rum, til at torkas; sedan de blifwit möre, nedtagas de och sättas in uti en warm ugn, hwaruti de ej längre böra stå, än tils de blifwa miuke, utan straxt uttagas och läggas i en tunna, med en botten och sten uppå, hwaraf de packas wål tilhopa: då de åro wål kalla, tages stenen af dem; efter detta förtarandet hålla de sig hela året omkring och ändå längre. NB. Knäckebröd kan bakas så af hwetemiöl som sickt-malit rågmiöl, eller ock hårsicktat sammanmalit rågmiöl, hwarjemte ock, efter egit behag, det sickt-malne rågmiölet och hwetemiölet kan med söt miölk bakas.

Söt-sura Limpor.

Slå den ena botten utur en ankare, som warit renskt eller franskt win uti, hwilken nyttjas til hälck, giör dertil et löst läck, som wäl täpper, men et så stort häl midt uppå, som nedanskrifne stafs öfra ända kan wäl gå up och neder uti: stafwen giöres tiock som en klubba åt den nedersta ändan, och något smal uti den öfra, då tages så mycket watten som är nödigt, och läter deraf 2 fingers högd bortkoka i grytan, sedan silas det uti hälcken, och arbetas med stafwen så mycket sickt-malit rågmiöl deruti som kan gå, och wäl stötes med stafwen; derefter sättes läcket uppå och arbetas tils det blifwer sött: låt det sedan stå i spisen at giäsa i 2 dygn; men skulle degen på andra dygnet wara sötsur, så slås den uti et träg, och deruti arbetas han med litet brödkummin, giäst och så mycket miöl, at han blifwer lagom hård, hwarefter betäckes med linne-kläde och örnegått; men när han då kommit i god giäsning, så giöres eld i ugnen och degen arbetas å nyo up med miöl: när det då är kringslagit i ugnen och kolen begynna at fahlna, så upbakas limporna, och sättas på et wäl miölat bord eller bräde; sedan alle äro upslagne, så bestrykas de med warmt watten,

dock aktas noga, at ej watten spilles bredewid dem, ty då fastna de wid bordet; strö sedan strax litet kummin öfwer dem, och när då elden i ugnen är mäst utfahlnad, så sättes luckan igen: när limporna äro wäl giästa, så sopas ugnen och de sättas in, och luckan sättes för ugnen, hwarest de blifwa stående en timma; derefter smörjas de med upkokat watten, den ena efter den andra, och föras åter i ugnen igen; medan detta sker, så wäl som efteråt, så bör eld wara en liten stund i stickgluggen, men tages sedan bort: är det stora limpor, så tåla de 2 timmar stå i ugnen, men små en och en half, då luckan altid bör stå före medan de äro inne. Här påminnes, at så snart degen slås utur hålcken och med handen uttages, så miölas hålcken rätt wäl inuti, tillika med stafwen, som sedan sättes deruti, och låcket lägges derpå, samt omswepes med et rent linne-kläde, och förwaras på det sättet til en annan gång.

Gransura Limpor.

Wärm watten, litet hetare än sommarljumt, men låt det ingalunda koka; slå det i en hålck och giör deraf, med sicktmalit rågmiöl, en deg, hwilken wäl arbetas, intil des den smakar söt, hwarpå hålcken

ken ställes i spisen, at öfwer natten giäsa: morgonen derpå slås degen i tråget, och giöres lagom hård med samma slags miöl, hwartil ock då lägges bröd-kummin, litet fint skurne torra pomerants-skal och et eller 2 skedblad giäst: betäck degen först med linne-kläder och sedan med örnegått: när han begynner wäl giäsa, så giör up eld i ugnen, och när det börjar brinna, så arbetas åter degen i tråget med något miöl; men betäckes sedan å nyo at stå och giäsa, til des det är i ugnen utbrunnit och kringslagit; när glöden börja at fahlna, upbakas limporne, med hwilka förfares på samma sätt, som med sötsura limpor; men deße behöfwa ej stå längre i ugnen, än en tima.

Limpor af Kärn-Miölk.

Wärm kärn-miölk något warmare än sommar-ljum, slå densamma strax i tråget och lägg deruti bröd-kummin, giör sedan en deg deraf med sickt-malit rågmiöl och lägg deruti giäst: låt denna deg giäsa på samma sätt som de förenämde, och uparbeta honom med miöl då det börjar at wäl brinna i ugnen: med deßa limpor förfares sedan på samma sätt som med andra limpor.

Sura Råg-Skårpor.

De kunna bakas af samma slags deg, som

som sötsura limpor, och af sådan deg som grannsura limpor, samt af kärnmiölk; men wid deßa skärpors bakning observeras dock, at sedan de äro gråddade och i tu skurne, skåres skårror uti dem i rutor; de böra ock fulltorkas i ugnen, så at de blifwa wäl möre; derföre få de ej eller så hastigt insättas i ugnen, utan dröjes dermed til des den är afswalnad: man kan jämwäl, i nödfall, bruka limpebröds-skifwor som sura skärpor, då uti skifworne skåres rutor, och de läggas på torke-bråden och torkas i ugnen. Detta hushålls-grep kan nyttjas, då man har limpor, de der ej så hastigt kunna upbrukas, utan om sommaren möglande underkastas.

Skäl-Bröd.

Til en kanna söt miölk, som wärmes något mer än sommar-ljum, lägges liter fint stötta cardemummor och en half mark smör at deruti smälta: häraf giöres sedan en deg med 6 ägg och 9 eller 10 marker godt hwetemiöl, som förut bör för elden något wärmas: degen arbetas til des han släpper händerna, då lägges deruti 2 skedblad god tiock giäst, som inarbetas wäl i degen, och lämna honom sedan tid at giäsa: när degen då upbakas, knådes han på nytt,

nytt, och bör man då hafwa i beredskap trä-skålar, som äro wärmde och wäl miölade: i samma skål släppes så stort stycke deg, at skålen allenast blifwer half, och ställes sedan i et warmt rum at giäsa: när ugnen då är så warm, at et inlagt papper blir deraf gulbrunt, så miölas bröd-spaden wäl och skålarna stielpas sakta utur, den ena efter den andra, och införas straxt i ugnen; sedan alla bröden äro insatte, tilslutes ugns-dörren, och då de i ugnen stått en timma så äro de bakade. Den som ej wil hafwa dem i skålar, kan lägga dem på papper, som är med kallt smör wäl smordt; men skola dock på samma sätt, som i skålar, stå at giäsa. Den som finner smak i sött bröd, kan lägga 16 lod säcker i miölken då hon wärmes, och äfwen anis om man behagar.

Säcker-Skärpor.

Tag til et stop söt miölk 10 ägg, 1 qwarter smält smör, en knifs-udd fin stött ingefära och et halft skålpund säcker, ställ sedan godt hwetemiöl litet för wärmen; lägg säckret och ingefäran uti miölken, som giöres litet ljum, och arbeta äggen i träget med litet miöl; slå då miölken och smöret dertil, och giör deraf en lagom hård deg, som ock arbetas wäl: lägg derpå et

sked-

skedblad god tiock giäst, och inknåda densamma wäl i degen, som derefter öfwertäckes med en serviette, hwarpå et örnegått läggës; låt degen giäsa, til des ugnen blifwer lagom warm til upslagning, hwarefter degen uparbetas i tråget ganska wäl, men tages dertil allenast litet miöl: bordet miölas wäl och degen lägges derpå, samt med en tårt-kafla utkaflas så tiock, som en tiock spis-kaka; sedan tages deraf så stora skårpor som behagas, antingen med et horn eller glas: skårporne giöras sedan jämna rundt omkring och sättas at giäsa: när då ugnen är lagom warm, som kan försökas med et papper, hwilket, då det legat der inne en liten stund, bör blifwa allenast gulbrunt; så ställes skårporna på stora stekpannor eller flata bläckfat, at uti ugnen gräddas; så snart de åro wäl gräddade samt kalle blefne, skäras de i 2 delar med en hwaß knif, som intet sargar, utan giör dem släta, och sättas derefter på torkbräden, den afskurna sidan upwänd, samt föras in uti ugnen medan den ännu är litet warm, och blifwa der inne stående til des de få en lagom brun färg på den afskurna sidan, då uttogas de och läggas i såll, som sättes på stänger i taket uti et warmt rum, deräst de stå tils de blifwa
wäl

wäl möre; dock kunna skårpor til fullo torkas i ugnen, när han allenast fåtz något afswalna; men de behålla båst sin must, om de, straxt de blifwit kalla, warda i ugnen insatte.

Skårpor, som brukas til rifwit bröd.

Skårpor til rifwit bröd bakas af miölk och hwetemiöl, samt klyfwas och torkas i ugnen uppå torckrännor, när han är så afswalnad at de ej blifwa brune. Deße skårpor kunna hela året nyttjas til rifwit bröd, då de stötas och sicktas genom durkslag: detta kan således altid wara til hands när det behöfwes.

Smör-Kringlor.

Wärm et halft stop söt miölk och slå deruti et qwarter smält smör samt 8 lod säcker: arbeta 4 ägg med godt hwetemiöl i et litet tråg, som stått för wärmen, och slå sedan den wärmda miölken dertil, samt så mycket af samma slags miöl, at det blifwer lagom hårdt; knåda miölet wäl in och lägg dertil 2 skedblad god giäst, som äfwen arbetas wäl in med degen, låt det så stå at giäsa, och när ugnen är lagom warm til upslagning, samt degen wäl giäsen, så bakas kringlorne så tiocka som en smal tum; ställ dem sedan på miölat pap-

per,

per, och när de der stått tils de giäsit, så ställas de med sit papper i ugnen, som då ej bör wara hetare, än at et papper, hwilket litet legat der inne, under det luckan stått före, blifwer allenast gulbrunt, då är ugnen lagom warm. Observeras härwid, at deße kringlor ej få giäsa til des de spricka, ty då blifwa de ej goda.

Win-Kringlor.

Lägg 6 marker godt hwetemiöl i et litet träg och låt det för elden blifwa warmt; koka sedan up et stop söt miölk, och giör emedlertid en deg i tråget med en del af miölet och 8 ägg, som först blifwit wäl wispade, et halft qwarter Spanskt win eller annat sött win, et halft qwarter rosenwatten, et halft lod cardemummor, et halft lod muskottblomma, och rör detta wäl tilsammans; lägg sedan et halft skålpund säcker i den upkokade miölken, hwilken, då den är något warmare än sommarljum, så at den kan handteras, slås och blandas uti det förra; öka då til af den andra miöl-delen, och lägg jämwäl dertil 2 marker smör, hwarutur sältan är wäl twättad; arbeta sedan degen så at den släpper händren, och giör densamma lagom hård; lägg så deruti twå skedblad god och ticel

tiock giäst, arbeta ock den wäl in: betäck degen och låt honom stå at giäsa; men när han är wäl giäsen och ugnen, til upslagning, lagom warm, så bakas små, men något tiocka kringlor, och alt efter som de bakas, så läggas de på smorda papper och stå således at giäsa: när de äro wäl giäste och ugnen, til insättning, lagom warm, så gräddas de på det smorda papperet, hwarpå de förut stått. Deße kringlor kunna en tid hålla sig, hälst då de hängas uti et warmt rum at torkas. Af samma deg kunna ock bakas små skårpor.

Säcker-Kringlor.

Til et skålpund säcker tages 20 ägg, ifrån 5 borttages hwitan, och emot hwart ägg bör wara et litet skedblad söt grädda, men äggen wispas först wäl med säckret, förän gräddan slås dertil, sedan knådas detta med godt hwetemiöl: så snart miölet är iblandat, lägges dertil et stycke smör, så stort som et gås-ägg, hwarutur saltet bör wara wäl uttwättat, och alt arbetas wäl tilhopa, sedan bakas häraf små kringlor: då strös miöl på papper, hwarpå de läggas och gräddas strax i ugnen på papperet eller i en tårt-panna.

Ägg-Skålar.

Tag 10 ägg eller flera, alt efter som man wil hafwa många skålar til, slå dem wäl med en tråsked och rör så godt hwetemiöl deruti, at det blifwer som en lös deg; arbeta det sedan så, at det loßnar från sleswen: lägg det sedan på bordet och arbeta det med händerna, dock med minsta miöl som möjeligit är: skär sedan små bitar och kafla dem tunna, som en styfwers slant, och så wida kakor som et thé-saltser; smörj dem med en fiäder, som är doppad i skirt smör; strö fint stött canel och säcker öfwer, och grädda dem sedan i ugnen på bara ärilen: när de tagas utur ugnen, torkas de wäl under, medan de äro warma, ty under dem fäster sig gierna litet aska: om de gräddas på papper blifwa de ej så gode. Den som så behagar, kan deruti lägga litet fint stött säcker, när äggen islås och förr än miölet ditkommer.

Tiocka Rån.

Til 10 äggegulor lägges 8 lod rifwit säcker, hwilket wispas til des det tiocknar, lägg sedan dertil et halft qwintin fint stötte cardemummor, samt 3 jungfrur sur grädda, eller i brist deraf söt grädda: arbeta så fint godt hwetemiöl deruti och sedan et

et stycke färskt urtwättadt smör, stort som et gås-ägg; derefter arbetas detta med en träsked til des det släpper skeden, och sedan brukas degen wäl på bordet, men med minsta miöl som möjeligit är, och ju lösare ju bättre: baka sedan små kringlor, och lägg 2 deraf i goråss-järnet, men fäst ihop dem midt uppå och lägg den jämna sidan af kringlorna åt ändan; derefter lägges järnet hårdt tilhopa, och gräddningen sker under långsam och jämn wärma. Om man behagar få sötare rån, så tages dertil mer säcker, än förenämt är.

Canel-Rån.

Til 5 ägg tages et halft skålpund fint sicktat säcker, wispa det wäl tilsammans tils det begynner tiockna; dertil lägges sedan 2 lod fint stött och sicktad canel, 3 qwintin stött ingefära, 6 lod stött mandel, 24 lod godt skirat smör, och et skålpund godt hwetemiöl röres deruti, hwilket alt knådas wäl tilsammans: giör sedan ämnen deraf til figur och skapnad som en hwalnöt, och grädda dem i et tunnrås-järn; krama det sedan warligt til och grädda på båda sidor.

Tunn-Rån af söt Grädda.

Til et halft stop rätt tiock söt grädda tages 20 lod hwetemiöl och et halft skål-

 pund

pund rifwit säcker; det gula skalet rifwes af 2 citroner, ock altsammans wispas wäl tilhopa, samt bakas sedan uti tunnrås-järnet: så snart de tagas utur järnet, läggas de på en kafla, hwaraf de blifwa krokade: om de ej stå i warmt rum, så kunna de ej giömmas öfwer en dag, förr än de segna.

Tunn-Rån med Äggehwitor.

Tag et qwarter söt grädda och 3 äggehwitor, wispa dem til et hårdt skum; lägg säcker uti gräddan, jämte rosenwatten, cardemummor och et skedblad smält smör; wispa så miöl deruti, så at en ring synes ofwanuppå, slå sidst äggehwitan deruti och wispa wäl om, grädda dem sedan i tunnrås-järn, men kroma dem öfwer en kafla, så snart de tagas utur järnet. Desse kunna jämwäl segna, om de ej i warmt rum förwaras.

Tunn-Rån med Watten.

Koka up watten och låt det stå til des det blifwer sommar-ljumt, sedan tages til et stop watten 2 äggegulor, hwaruti säcker lägges efter smak, hwarpå så mycket godt hwetemiöl deruti wispas, at det hålles tilhopa när det gräddas i tunnrås-järnet, som först giöres på elden wäl hett, och wid för-

första brukningen smörjes med litet smör, som lägges i en fin linne-lapp; derefter slås litet af smeten i järnet, hwilket då i hast tilslutes och lägges på elden at gräddas: så fort rån tagas utur järnet, så krökas de öfwer en kafla, hwilket bör med mycken skyndsamhet ske, i annor händelse blifwa de kalla och således obeqwäme at kröka. Deße rån kunna någon tid förwaras, om de ständigt äro i et warmt rum, som ej är fucktigt. NB. Allegoråns- och tunnråns-järn böra icke fällas tilhopa, medan de, efter brukandet, ännu äro warme, utan tils de kallna, ställas öpne, och sedan med papper emellan fällas tilsammans, samt til en annan gång uphängas, detta giör, at de ej skadas af råst.

Pepparkaka med Säcker och Honing.

Et qwarter god honing kokas och skummans rätt wäl, och när samma honing blifwit wäl kall, så lägges 8 lod fint rifwit säcker dertil, hwarefter 10 ägg wispas, men 5 hwitor borttagas: när äggen äro ganska wäl wispade, så slås de til honingen, då wispas alt å nyo, och deruti lägges något stött ingefära, pomerants-skal och peppar efter behag. När då ugnen är, til kakans insättning, lagom warm, så röres en mark

godt hweteniöl helt sakta i degen: ställ sedan kakan på et i beredskap warande och smordt bläck-eller förtent koppar-fat, och låt henne derpå i ugnen gräddas.

Pepparkaka af Honing på annat sätt.

Et stop god honing kokas sakta och skummas wäl, sedan lägges efterskrefne stötte krydder deruti, nemligen: et halft lod näglickor, et halft lod cardemummor, et lod fänkål, et lod anis (de 2 senare rensas och dryftas), et lod ingefära skalas och stötes, 2 lod torra pomerants-skal, men det hwita skäres wäl af, et lod citron-skal, hwaraf det hwita äfwen borttages (bägge slagen stötas eller klippas små), et halft lod Galgo skrapas och skäres små, samt lägges uti honingen; derefter giöres degen så hård, som til limpor, af godt sickt-malit rägmiöl, och arbetas mycket wäl, dertil lägges sedan et skedblad god giäst: et lod pottaska stötes, samt blötes i 2 skedblad watten, som sedan afsilas och slås i degen, hwilken måste ganska wäl arbetas, men derpå stå at giäsa, och när den kommit i full giäsning, smörjes castruller eller släta former: då tages af degen så mycket emellan händren, at formen blifwer litet mer än half: degen arbetas wäl emellan händren

dren och släppes så i de smorda kärillen: när den då kommit til lagom giäsning, gräddas kakorne i ugnen, som då bör wara så warm, som til limpor, och blifwa så stående i ugnen en half timma: haf sedan tilreds 2 skedblad upsmält honing, 2 äggegulor och et skedblad watten, som sammanwispas och strykes öfwer pepparkakorne, hwarefter de åter stå en half timma. Dagen efter då de äro bakade, båras de i källaren, och efter 10 a 12 dagars förlopp blifwa de gode och wälsmakande. Detta har jag ej sielf försökt.

Pepparkaka af brun Sirap.

Til et stop brun sirap tages et lod torra pomerants-skal, som läggas i blöt öfwer natten, sedan borttages det hwita och det gula skäres i små tärningar, hwilka läggas i sirapen, som skal upkokas: då sirapen blifwer kall, tages 24 ägg, hwaribland 12 hwitor aldeles borttagas, men de öfrige 12 slås i et diupt käril och wispas til et hårdt skum; sedan slås alla gulorna dertil, men ej flere än 1 eller 2 i sänder: med wispandet fortfares til des alle gulorne blifwit inblandade: när detta är såsom uti en fragga, hälles den kalla sirapen dertil, och altsammans wispas då en timma;

lägg sedan dertil torra stötta pomerants-skal, stött ingefära, litet stött kryddpeppar, litet fänkål och litet anis; stryk wäl af wispen, och rör sakta deruti 2 marker godt hwetemiöl med en liten slef: haf sedan tilreds en kak-form, hwaruti är lös botten, så at den kan borttagas: då smörjes et papper wäl med skirat smör, och det lägges i bottens ställe, då hela formen bör tillika wara smord; så snart miölet är irördt, slås denna omtalte blandning dertil: stick ocksä in diupt neder små tunna skifwor succat, och några skifwor ofwanpå, samt några skalade mandlar, litet anis strös ocksä öfwer: detta bör ske i hast, förän kakan faller neder, hwilken ock genast insättes i ugnen, hwarest den en timma tål at stå.

Små Pepparkakor.

Utaf 5 skålpund säcker och litet watten kokas en sirap, som slås i et tråg, hwarefter 5 skålpund godt hwetemiöl deruti strart blandas, med et och et halft lod cardemummor, et halft lod muskottblomma, et och et halft lod canel, et halft lod näglickor, 3 lod sönderskurne pomerants-skal, 3 lod sönderskurne citron-skal, et och et halft lod Paradis-korn, et och et halft lod Sal Tartari, hwilken sidstnämde först upblan-

das

das med rosenwatten: rör sedan altsammans i sirapen, medan han är warm, en hel timma om med en träftöt, och låt det så giäsa et halft dygn: kafla derpå ut degen tunn som en dubbel slant, och skär honom sedan i rutor, eller på annat sätt, efter eget behag; strö litet miöl på koppar-bottnar eller bläck-fat, hwaruppå de uti ugnen gräddas. Den som behagar, kan lägga sönderskuren mandel eller succat i degen, når han utkaflas.

Fånkåls-Rakor.

Man tager 8 lod färskt uttwättat smör, hwaruti så mycket godt hwetemiöl knådes, at det smålar sig, som groft miöl, då det med händren arbetas; deruti röres sedan et och et halft skålpund god honing, som förut smältes, i fall den skulle wara säckrad, men bör sedan åter kallna: härtil lägges sedan 4 lod fint sicktat säcker, 2 lod twättade och med linne-kläde aftorkade corinter, samt et lod fänkål; detta alt arbetas wäl tilhopa, och kaflas derpå ut så tiockt som et finger, med litet hwetemiöl under, samt skäres derpå i rutor eller hwad figurer man behagar: sidst gräddas, på miölad koppar- eller bläck-botten, uti ugnen, hwarest då bör wara swag wärma.

Åtskillige saker, som äro nyttige i Hushållet.

At förwara Miöl för Mätt.

Det säkraste sättet, at förwara miöl för mätt, är, at hänga det uti säckar under taket, uti et rum derest wädret spelar, och ju högre ifrån golfwet, desto bättre det är; men i brist af det tilfället, så kan det förwaras i lårar eller tunnor, på det sättet, at et gammalt fint linnekläde bredes wäl öfwer miölet, så stort, at det sluter tätt intil bräddarna rundt omkring, derofwanuppå lägges salt, som bredes öfwer klädet af en twär fingers högd, så nära intil brädden som det kan komma; men aktas, at ej saltet faller under: härwid observeras noga, at hwar gång något tages af miölet, så lyftes linnet med saltet up, miölet tages då jämt af, och linnet lägges sedan med saltet hel jämt uppå igen, hwilket ej bör förglömmas.

At giöra Hafre-Gryn.

Hafran wannas först ganska wäl, sedan kokas up siö-watten, hwaruti hafran lägges, och låter det då hastigt koka up igen, men under kokningen omröres han

han ständigt til des kornen börja miukna, och bli uti ändarna lika som grodda eller upsprucka, då tages hafran up utur watnet och bredes ut på et bord, at han wäl kallnar; sedan torkas han antingen i ugnen eller på en kiölna, som giöres warm utan rök, derefter skrädes han wäl och males på wanligit sätt som korn-gryn; dock må qwarnen gå något lättare, så at sädorna kunna wäl skiljas ifrån.

At bleka Wåf på kårt tid.

Wåfwen lägges uti Byksån, så som han är kommen ifrån Linwåfwaren, och bykes i 2 dygn med siudhett watten både natt och dag; derefter lägges han ut på blekes-platsen i 4 dagar, och watnas alla dagar, om intet regn faller; sedan tages han up och lägges åter i byke-karet, då et groft lakan lägges öfwer honom, och hafwes tilreds en god del swarta rätticker, som äro wäl skalade och hackade, hwilka läggas derpå; sedan bykes han åter i 2 dygn med god biörke-lut, och derefter tages rättickorna af, som förwaras til en annan gång när wäfwen skal bykas: då tages han up, sköljes och klappas ganska wäl wid siön, och lägges sedan ut på bleket igen, men wattnas flitigt, i synnerhet när starkt sol-

stins-wäder infaller. Om tilfälle så är, kunna nedsättas i marken små pålar, med så stort rum uti den öfwersta ändan, at deri kan läggas runda trä-kaflar, som böra wara ganska wäl barkade och släta, på det wäfwen ej må fara illa, då han så ofta til bykning skal uptagas: pålarna sättas midt emot hwarandra, något bredare än wäfwen är, men uti honom bör då wara sydda öglor, hwilka sättas öfwer de i marken nedslagne pålar, så at han kan ligga stilla på kaflarna. När wäfwen efter andra bykningen har legat 8 dagar på bleket, eller deße förestrifne kaflar, så bykes han åter i 2 dygn, hwartil nyttjas då de förwarade rättickorne, som kokas i luten och lägges nya på et groft lakan öfwer wäfwen i stället, som åter kunna giömmas til nästa bykning; men wäfwen klappas och sköljes åter igen wäl wid siön, och utsättes sedan på sitt rum. På detta sätt continueras, til des han blifwer til fullo bykt. Härwid gifwes ock wid handen, det aska af ormbunke-gräs är ganska god, så wäl til wäfwars bykning, som til kläder, äfwen ock at deraf koka såpa och twål; den samlas på det sättet: En bakugn lägges full af gräset, sedan det först blifwit litet tort, derpå tändes eld, och när det då blifwer utfalnat, så sopas askan ut.

At koka Lin- och Blån-Garn.

Härfworn skakas hel lediga ut; menom det är fint garn, så sättes red-tråd uppå dem, och läggas mycket redigt uti en Så, derpå slås så mycket watten, at det wäl står öfwer, och låter dermed stå i twå dygn, då tages härfworna up hel redigt, den ena efter den andra, och utwrides alt watnet; sedan lägges först uti en stor järn-gryta eller kittel, hwarest garnet hafwer godt rum, 2 stora öpna tunnband i kors på botnen, på det sättet, at ändarna stå öfwer kittelen, och derofwanuppå något utbredd halm på tunneband-korset, så at han skyler hela kittel-botten; då hafwes til-reds sållad god biörk-aska på et bord, hwar-af strös tunt på halmen, sedan upskakas härfworna hel redigt, den ena efter den an-dra, och sölas uti den sållade askan; låt då så mycket aska, som fäster sig derpå, blif-wa qwarsittandes, och så fort de på detta sättet äro sölade, läggas de hwarftals i kit-telen med något fett eller gammal talg; men skulle ej garnet taga nog aska til sig, så kan litet strös emellan hwarfwen. När altsammans är sålunda nederlagt, slås kit-telen så full med watten, som han har kok-nings-rum, och watnet wäl står öfwer gar-net; låt det sedan stå öfwer natten, och om

mor-

morgonen hel bittida lägges eld under kittelen, at han jämt kokar; men garnet omföres som oftast på det sättet, at man håller uti ändarna på tunn-banden: som stå öfwer kittelen, och sålunda förer altsammans omkring: det bör ock noga eftersees, at det ej kokar tort, ty spädes som oftast uppå med watten. Märket, när det är fullkokadt, är, då en härfwa uplyftes, och det liksom glittrar eller blänker, så är det nog, hwilket ej lärer kunna ske, förän efter middagen, om icke det mycket bittida har begynt at koka; men när det märket wisar sig, så bäres kittelen med garnet til sjön, skiöljes mycket wäl rent, samt klappas litet med klappeträd, men ej för hårdt, ty då far det illa; derefter lägges det uti ljumt watten öfwer natten, sedan tages det up, urwrides wäl, utskakas och uphänges til torkning. Men om man wil spara talg wid garns kokande, så lägges här och der emellan hwarfwen, i stället för talgen, tall qwistar, som äro kådiga, hwilket giör samma nytta, förutan det, at garnet ock blifwer deraf segt. När tråd skal blekas, så kokas han först på samma sätt som garnet, och när han derefter legat i ljumt watten öfwer natten, så utsättes han på bogar i solen och watnas flitigt, samt bykes tbland, så blifwer han snart hwit.

At twätta Spansk Ull.

Hälften watten och häsften urin kokas up, lägg litet i sänder af ullen uti en Så, och slå af det upkokade derpå så myc-ket, at det står wäl öfwer; rör då sakta omkring ullen med en trä-spada, och när det är litet omrördt, så tages hon up och lägges uti en annan Så: koka sedan up det samma, som ullen legat uti, men ut-späd med samma blandning som förr är nämt, så at det blifwer tilräckeligit, och lägg annan ull uti den tomma Sån igen: när det kokar up, så slå åter lika mycket deraf uppå henne, at det står wäl öfwer, och rör sakta litet omkring; derefter up-tages den ullen och lägges til den första, och således continueras med så mycken ull, som man wil hafwa twättad; men obser-veras, at ej för mycken ull lägges uti Sån på en gång, när det kokade watnet slås derpå. När då altsammans är således ansat, så lägges litet i sänder uti et rißel, och sqwalpas rätt wäl i siön, til des hon är ren; lät sedan watnet rinna ifrån och stamma litet derpå: bred sedan ullen ut på et rißel, som är giordt af flätade spiö-ler, men i brist af sådant, så lägges hon på grofwa lakan at torka, när ullen är half-torr, så redes hon litet ut, så torkes

hon

hon fortare. När fin ull af Spanska Får, som ej klippas mera än en gång om året, behöfwes at rengiöras, och då twättas på föreskrifne sätt, så filtas hon ej tilhopa, utan blifwer lika redig och bra.

At byka Ull til stoppning.

Tag så mycket ull som är nödigt, lägg henne på et rißel af spröter giordt, och piska henne med släta käppar, til des hon blifwer redig och fri ifrån stickor och strå, som gemenligen plägar sitta uti henne: då hon är ren, så lägges uti et byke-kar eller Så små käppar i kors några hwarf, och sedan ullen derpå; haf då tilreds kall-giord lut, hwilken är dagen förut satt af god aska och siöwatten, och bör wara så stark som ordinair byknings-lut: håll det klara af, och tag lika mycket watten, som den klara luten, hwilket blandas tilsammans, sättes sedan på elden, och när hon kokar up, så slås det på ullen, samt låter luten genom tapphålet sakteligen afrinna, och åter kokas up samt slås på ullen igen: således continueras 8 eller 9 timmar, och efter den tiden tages ullen up och lägges uti et stort rißel, sköljes och sqwalpas wäl i siön, sedan kramas hon litet, men ej för hårdt, så at det mästa watnet får afrinna, och

och derefter utbredes ullen på samma rißel hon warit piskad uppå, samt sättes i et warmt rum at torka. När ull på detta sätt är handterad, så är hon rätt god til stoppning, sedan hon blifwit kardad, då hon ej sticker sig ut. Härtil kan nyttjas både lödja och lamb-ull, som eljest är det sämsta til annat bruk.

NB. När man ej har tilgång af sprötrißel, at piska ullen uppå, så utredes hon litet med händerna, och wid samma tilfälle utplåckas stickor och strå.

Kokad Ull til stoppning.

Sedan ullen är piskad eller utredd, så kokas hon 2 timar med sadan lut, som i det nästföregående är uptekna, hwilken ock blandas med hälften watten; men när ullen så länge har kokat, så lägges hon i rißel, sköljes och sqwalpas wäl i sjön, samt derefter handteras på samma sätt, som den föregående, är ock äfwen lika god til stoppning och sticker sig ej ut; men är litet mera beswärlig wid utredningen när hon skal kardas, och ej eller så hwit som den bykta.

At taga *Pontacs*-Fläckar utur Linkläder.

När linnet nyß fått fläckar af Pontac

och förr än det blifwer torrt, så doppas det uti upkokad urin åtskilliga gånger och gnuggas wäl: skulle linnet ändå behålla någon rådna, sedan det derefter blifwer twättat med watten och säpa, så swaflas det på följande sätt: lägg stött swafwel på eld-kål, häll det wåta linnet deröfwer, och låt röken komma på fläcken, gnugga det sedan uti säplödren och häll det åter öfwer swafwel-röken, så går det bort; men skulle linnet länge legat och Pontacken wara inbiten, så är det säkraste medlet, at lägga det på bleke och stryka citron-saft derpå 2 eller 3 gånger om dagen, och hwar gång gnuggas wäl in; är det då starkt solskin, så kan det blekas ut på 3 eller 4 dagar.

At taga Bläck-Fläckar utur Linne.

Fläcken tages ut på följande sätt, förän det kommer i watten: wät fläcken rätt wäl med citron-saft, gnugga och häll honom för elden til des det torkar, wät honom åter med saften, gnugga och torka på samma sätt: således continueras til des han är borta.

At taga Råst-Fläckar utur Linkläder.

Kiöp på Apothequet Sal Acetosellæ, giör råst-fläcken wäl wåt med siöwatten

ten och strö litet af ofwanskrifne pulswer derpå; men när det bara litet legat, så dryp några dråppar watten på pulfret, gnugga sakta och skiölg det strax rätt wäl, eljest går det häl.

At koka Såpa.

Tag en fierdedels tunna god biörk-aska, och dertil 5 marker pått-aska, derpå slås 38 kannor siöwatten, hwarmed det sedan kokar i 4 timmar, då doppas en fiäder hastigt deruti, om fiädren då löper af, så, är luten stark; men sker ej det, så bör hon koka längre, til des hon håller det profwet; då lyftes grytan af elden och ställes litet stilla, til des askan siunker, då slås et stop hwit kalk uti et annat käril, och derpå hälles all den klara luten, hwilken wäl öfwertäckes, så at ej kraften bortgår: låt henne sedan dermed stå til andra dagen om morgonen, då all den klara luten hälles deraf igen, men slås litet af henne uti en kittel eller stor järn-gryta, som man wil koka såpan uti, och dertil lägges 5 marker talg, sedan låter man det jämt koka; men röres och öses deruti ibland med en slef, och spädes på efter hand af den öfriga luten, til des altsammans är deruti, samt låter henne sedan koka, til des hon blifwer tiock som en tunn gröt, så är hon färdig.

At giöra Stårckelse.

Gröpa hwete och lägg det uti en Tina eller Så, slå derpå så mycket watten, at det står wäl öfwer, och låt det sedan stå 3 weckor, eller til des det blifwer rätt genomsyrat: då tages matkarna och den mögliga hinnan bort med halm-suddar, som gemenligen plägar sätta sig ofwanuppå; derefter hälles warligen så mycket watten bort, som kan aflöpa, at ej det tiocka i botten upgrumlas; men när watnet är afhält, så tag litet i sänder af det tiocka och kramma det wäl mellan händerna öfwer et fint flor-sickt, som står på spjälor öfwer en fot-bunka, och medan det krammas, så öses litet friskt watten uppå efter hand, så länge något hwitt går utur kliet: då slås det utur sicktet och lägges deruti af samma slag, som på lika sätt handteras, och fortfares således så länge något är igen; sedan slås den stårkelsen som runnit genom flor-sicktet, tillika med det watnet som då är derpå, uti et eller flera wäl rengiorde tråg, och låter honom stå stilla til andra dagen, då watnet hälles sakta af, och med handen strykes lätt bort uti et annat käril det rödaktiga, som lagt sig ofwanuppå; sedan slås friskt watten på stårkelsen igen, och han röres wäl up ifrån botten, så at det blifwer wäl samlat;

fyll sedan tråget med watten, och låt honom åter stå til andra dagen, då watnet på samma sätt afhälles och friskt slås uppå, samt upröres på lika sätt som förr: således continueras til des watnet som afhälles är lika klart, som då det slogs derpå; men när det sidsta watnet är afslagit, så slås litet friskt uppå, allenast så mycket, at stärckelsen kan wäl uprötas ifrån botten, hwilken då slås uti en duk, som är uphängd i alla 4 hörnen, så at han lutar midt uppå, och watnet kan wäl afrinna: när ingen ting mera deraf dryper, så stielpes stärkelsen på et bord at torka uti wädret, som är det bästa; ty är säkrast at utwälja den tiden på året om sommaren, när starkaste hettan infaller.

Den rödaktiga stärkelsen, som blifwit struken uti et a part käril för sig sielf, handteras på samma sätt, och kan nyttjas at stärcka cattuner eller brokuga bomullstyger med. När man wil giöra Puder af Stärckelse, så males han hel fin med en stötel uti en stor mortel, och sedan siktas genom puder-sikter, som dertil äro giorda med öfwertäckelse, så dambas intet bort deraf.

At giöra elak Talg klar til Ljus.

När man ej är säker at talgen är fri

 från

från miöl, eller eljest ser illa ut, så skrapas han först wäl ren utan uppå, och sedan styckas sönder i små stycken: låt honom smälta på sakta eld uti en stor järngryta, hwarest han hafwer godt rum, och när han börjar at wilja koka, så slå litet watten uti efter hand, ungefär at det blifwer en god kanna watten til hwarje lispund talg; men aktas noga då watnet slås dit, at det ej är stark eld, hwarken under eller bredewid grytan, så at talgen fråser öfwer; ty bör det flitigt röras uti med en trä-sticka: när så mycket watten är deruti som är nödigt, så blifwer talgen god, om han dermed litet kokar, och sedan silas han genom hår-sil uti kitlar, och låter honom deruti stå til des han wäl stelnar, så är han ren til stöpning. När talg på detta sättet blifwer omskirad, så kan man få wackra ljus, fastän talgen förut warit upblandad med miöl eller möglig; ty kokningen med watnet skiljer honom ifrån all orenlighet.

På hwad sätt Silfwer hålles blankt.

Kiöp på Apothequet bränt hiort-horn och brända får-ben, som stötas mycket fina, sedan doppas en gammal försliten serviette deruti, hwarmed silfret gnides;

des; men derwid observeras, at ju oftare servietten här til brukas, ju blankare blifwer silfret; ty bör en sådan serviette, som dertil nyttjas, mycket wäl förwaras för något smuts, fast han ser swart ut, och så snart han blifwer brukad, lägges han tilhopa, samt omswepes med något annat gammalt linne utomkring. Härwid påminnes ock, at förän silfwer gnides med denna serviette, så bör det wara rent, tort och ganska fritt ifrån wax och talg, som lätt plägar hända blifwit sittjande på liusstakar. När silfwer twättas, bör dertil ej brukas hwarken såpa eller twål; ty då blifwer det deraf rödt, utan allenast twättas uti hett watten med en linne- eller ylle-lapp, och sedan torkas mycket wäl.

At twätta Silfwer-Spetsar eller *Galoner*.

De kokas först uti en såp-lödder af Venedisk twål och siö-watten, i et förtent käril, och wispas något under kokningen: då de i en stund dermed kokat, så göres en ny lödder af samma slag, hwaruti de läggas och kokas å nyo samt wispas; sedan läggas de emellan rena dukar, och manglas tils de få glants.

At twåtta Sidentyg.

Tyget bredes slått ut på et bord, och bestrykes hel tunt öfwer med honing på råtsidan, och derefter helt tunt med Tysk såpa; sedan tages grof sand, som är wäl skiölgd och hel torr, hwilken sållas hel tunt öfwer tyget, och dermed gnides det med flata handen, som bör följa tråden efter längden, på en led ifrån den ena kanten til den andra, och icke gnida fram eller tilbaka: således gnides det mer eller mindre, alt som tyget är smutsigt til; sedan sköljes det ganska wäl uti siön, til des man ser watnet rinna hel klart derifrån; men ingalunda bör det wridas, utan bara lägga det slått ock krama watnet derutur, samt sedan låta det litet hänga uppe, så at watnet får draga sig til ändarna, hwilket då kramas utur dem; sedan manglas det uti rena lakan, tils det blifwer mäst tort, så kan det uphängas, at det aldeles torkar, då är det färdigt. När tyg på detta sättet twättas, så behåller det sina färgor; men wid tunna tyger och band, som kunna brukas på båda sidor, observeras, at de bestrykas och gnides först på en sida och sedan på den andra, samt förfares med dem på lika sätt.

Dito på annat sätt.

Tyget sprättas söder at inga sömmar äro derpå, sedan lägges 2 lika stycken tilhopa med rät=sidorna inwända emot hwarandra; derefter wätes mangel=kaflan, och tyget rullas helt slätt och hårdt derpå, sedan slås som oftast deröfwer en såp=lödder, som är giord af Venedisk twål och sommar=ljumt watten, samt manglas på detta sättet, til des tyget blifwer rent; men skulle några fläckar wara derpå, som ej gå bor, så bredes tyget helt slätt ut på et bord, och fläckarna twättas då bort med en Flanells=lapp, som doppas i samma slags såp=lödder och dermed gnides: när då tyget blifwer helt rent, så sköljes det helt wäl uti siön, til des all såp=löddern är derutur; derpå kokas lopp=frö i watten, til des det går sönder och limmar sig, då det blandas ut med rent watten och sedan med litet hwit honing, hwaruti doppas en linne=lapp, med hwilken försökes om det blifwer för styft, så utspädes det med mera watten; derefter doppas det twättade tyget deruti, och manglas sedan uti rena lakan, tils det blifwer hel tort; men observeras åfwen wid den manglingen, at 2 lika stycken lägges tilhopa med rät=sidorna inwända.

At twätta hwita Handskar.

De Engelske handskarna, som äro släta utanpå, men icke de Franska, hwilka se ut som twätt-handskar, kunna på följande sätt twättas. Om fingrarna på handskarna äro öpna, så lämnas de som de äro; men hafwa de blifwit upskurne, så sömmas de igen, och en handske i sänder lägges slätt ut på et bord: då wispas til hwart par en ägge-hwita til skum, hwaruti doppas en ren Flanels-klut, och handsken gnides dermed först på den ena sidan, til des alt smutset är borta, och sedan likaledes på den andra: då doppas en linne-lapp uti rent watten, hwarmed handsken litet gnides, men ej med för mycket wätt, så at det deraf gulnar; derefter hänges handsken up at torka, och när de blifwit wäl torra, så drages de ut emellan händerna, och litet gnuggas til des de blifwa hwita öfwer alt: då läggas de emellan rent papper och manglas, tils de blifwa helt släta och få glants.

At twätta hwit Flor och *Blonder*.

Stryk floret helt slätt med et stryk-järn, lägg det sedan helt jämt emellan et tunt linne-kläde, den ena rimsan uppå den andra, och bredewid hwarandra, i fall det

skulle blifwa för tiockt, om det är mycket flor: när altsammans således är inlagt uti klädet, så träcklas klädet rundt omkring, twärt igenom samt öfwer alt med fin trå, så tätt, at ej floret kommer at rubbas; derefter kokas det med tilräckeligit siöwatten, at det står wäl öfwer, uti et förtent käril, hwarest det har godt rum, med så mycken Tysk såpa, som giör en god lödder, och när det dermed kokat ungefär halfannan timma, så hälles den löddren bort och giöres en ny på samma sätt, samt låter det åter koka inemot en timma; derefter slås den såp-löddren bort och annat rent upkokat watten slås derpå, då det straxt uptages, kramas litet, och ömsas således i 3 eller 4 kalla watten; sedan blifwer det liggande 5 eller 6 dagar, men ömsas hwar dag rent watten, så at såpan blifwer wäl utdragen: då tages det up och sköljes i friskt watten, som warligen utkramas, och sedan uphänges at torka i wädret: när det då blifwer wäl tort, så tages träckel-tråden helt nätt bort, så at ej floret rifwes eller skadas, hwilket derefter tages utur klädet; sedan stärckes floret på det sättet: stryk stärkelse på händerna, som ej är för hård och lagom blå, klappa floret dermed til des det blifwer lagom stryk-tort, då det se-

dan

dan strykes på afwoga sidan, med et hett stryk-jårn. Om det år sådant flor, som år utklipt, så jåmkas det sedan helt nått med en sax i sina uddar, derest det har blifwit rubbat.

På samma sått kunna blonder twåttas, men de få intet klippas.

At twåtta nya Trå-Spitsar.

Sömma et linne-kläde helt slått omkring et hyflat bråde; stryk sedan Tysk såpa på den ena sidan, så tiockt, at når spitsarna låggas derpå, de då sitta fast, hwilken låggning sker på det sättet, at de wikas wid åndarna på brådet fram och tilbaka, så at den ena spets-raden ligger bredewid den andra; ty år det nödigt, at hår til hafwa et långt bråde, når det år mycket spetsar; sedan de således åro helt slått utlagda, så bestrykes de åter med Tysk såpa, och derofwanuppå låggas et kläde, som sömmas helt stint fast på sidorna och åndarna af brådet; derefter twåttas med warmt watten, som öses uppå som oftast, och gnides med flata handen eller en swamp, så långe til des at ingen såp-lödder mera blifwer, och watnet år lika klart, som når det slås deröfwer, så at de blifwa wål fria ifrån såp-lödder: då slås derpå något watten, hwar-

hwaruti blandas litet okokad blå stärkelse, och läter brädet sedan stå ute i wädret, tils det blifwer wäl tort, då klädet som warit sömmat öfwer dem tages bort, spetsarna tages derifrån, och strykes helt släta med et warmt stärck=järn. När spetsar på detta sätt twättas, så se de ut som nya och fara icke illa i twättningen. De kunna blekas på samma sätt, när man wil låta dem 8 dagar stå ute i wädret; men då blifwa de wqarsittande under det klädet som blifwit öfwer dem sömmat, dock slås watten öfwer 2 gånger om dagen, när det är starkt solskins=wäder. NB. Spetsar, som man på detta sättet wil twätta, böra ej sömmas fast wid kammar= eller nätteldug, utan allenast träcklas derwid med små styng, på det de så mycket lättare kunna ifråntagas, då de behöfwa at twättas.

At taga ut Bläck=Fläckar utur Sidentyg.

Kiöp på Apothequet Spiritus Vitrioli, gjut deraf litet på fläcken och gnugga honom dermed rätt wäl, til des bläcket sig fördelar: då twättas straxt med kallt watten bort både bläck och Vitriolen, til des intet mera synes än rent wått. Om det dröjes för länge innan det twättas med watten, så går det hål efter Vitriolen.

At

At sammansätta sönderslagit Porcellain.

Wispa en ägge-hwita rätt wäl, och tag deraf et thé-skedblad, rör deruti oſläckt kalk, och när det ser ut som et löst gelée, så är det riktigt: stryk det på det sönderslagna, med en fiäder eller knif, och håll bägge styckena tilhopa något litet, til des det wäl fäster sig: man måste härwid ej wara långsam, ty om det ej i hast blifwer påstrukit, så går det ej mera an, och för samma orsak skul bör ej mera deraf blandas til på en gång, än det i största hast kan strykas uppå: på det sättet sättes det ena stycket efter det andra tilsammans; sedan låter man kärillet några dagar stå at torka, så häller det at deruti hafwa både warmt och kallt, om allenast den osläckta kalcken har warit riktig och kärillet ej blifwit wått sedan det blef sönderslagit, så kunna både äkta och oäkta porcellainer på det sättet blifwa tilhopa salte.

At sammansätta sönderslagna Glas.

Tag en njupa smått sönderskurit husbläss, och låt det öfwer natten stå at blötas uti en jungfru bränwin; doppa en ny ler-kruka uti watten, och lägg det blötta husblässet deruti tillika med bränwinet, och ännu en jungfru bränwin dertil, koka

det på sakta eld, til des ej mera är qwar, än som det öfwertäcker kruk-botten: doppa då en fjäder deruti och stryk det på söndriga glaset: passa det nätt tilsammans, håll styckena wäl tilhopa, så at det wäl fäster, och låt det sedan några dagar stå at wäl torka. På samma sätt kan ock porcellain sättas tilhopa; men det kan ej brukas at hafwa några warma wåt-waror uti.

At giöra Bläck.

Man stöter helt fint 6 lod gall-äplen, 4 lod vitriol och 2 lod gummi, hwilket blandas tilhopa och lägges uti en bouteille eller flaska, samt slås et och et halft qwarter ätticka derpå: dermed bör det stå några dagar uti et warmt rum, då sedan slås dertil litet ljumt watten, men ej för mycket at det blifwer blekt, så är det färdigt



Några slags Färgningar.

At färga blått Ullgarn.

Tag urin, hälst efter dem som dricka starka drycker, slå honom uti en bytta eller kruka, som lägges låck uppå med kläde emellan, så at det hälles wäl täpt, och låt den stå uti

en

en warm, men ej het ugn, 3 eller 4 dagar; sedan hälles det klara utaf, men det tiocka slås bort, och byttan sköljes ren, då det klara åter slås i henne tilbaka: Indigo stötes då hel fin och lägges uti en tätt sydd påsa, som giöres af tunt lärft och sys helt tätt tilhopa, hwilken lägges uti den klara urin, och låter honom dermed ligga 4 eller 5 dagar, men gnuggas en gång om dagen; derefter lägges en ullgarns-ända deruti, at försöka färgen: om ändan då är grön, när han deruti legat et halft dygn, så är färgen god: då doppas först hwar härfwa uti, den ena efter den andra, och wrides utur; sedan skakas de alla wäl redigt ut, och lägges åter hel jämt neder i byttan, men när det då legat ifrån morgon til middagen, så wrides det åter up, och på samma sätt lägges tilbaka, sedan det är redigt utskakat: således ligger det 2 eller 3 dagar, til des det blifwer så mörkt som åstundas, men morgon och afton tages det up, wrides, utskakas och lägges jämt ned, då påsen gnuggas hwar gång garnet röres; men när det är så mörkt, som man wil, så wrides det utur färgen och sköljes först uti urin, hwilken slås tilbaka i byttan, och då kan samma färg nyttjas til ljusare blått; men garnet twättas derefter uti het såplöd-

lödder, och sköljes sedan i hett watten, så kan det uphängas och torkas. Proportion til denna färg är en mark ullgarn, et lod indigo, när det skal blifwa mörkt, men af urin så mycket, at det står wäl öfwer garnet, eljest blifwer det fläckigt; likaledes, om icke byttan hålles wäl täpt, och står derest färgen altid är som ljum, men ej hetare.

At färga grönt Ullgarn.

Färja ullgarnet först gult på följande sätt: tag biörk-löf, antingen medan det wäxer, wid midsommars-tiden, eller tort, men det färska är bäst: koka det med så mycket watten, at det står öfwer garnet, och til hwar mark tages 3 lod alun: när löfwet är så mycket kokat, at watnet blifwer wäl gult, så kramas löfwet up och härfworna läggas uti, hwilka redigt utskakas, och låter dem dermed litet koka, men röres och wändes flitigt: när det då får wacker gul färg, tages det up eller ock låter dem ligga til des det blifwer kallt, då det sedan uptages, härfworna skakas ut och sköljes, uphänges och torkas wäl; sedan lägges de i den här näst föreskrefne blå färgen, och hanteras med detta garnet på samma sätt som det blå, at garnet uptages 2 gånger om dagen, upwrides, jämt

nedlägges och påsen gnuggas hwar gång, och låter det ligga 2 eller 3 dagar, alt som det åstundas mörkt til; men när det då uptages, så ses efter om det är fläckigt, då utkramas färgen och härfworna uphängas at wäl torka, samt lägges sedan i färgen igen, så tager det bättre på dem; men äro de jämt färgade, så sköljes garnet i kallt watten och uphänges derpå at torka, så är det färdigt. Denna gröna färg tål äfwen så wäl at twättas, som det blå, och förlorar sig intet.

At färga grått Ull= Bomulls= och Lin=garn.

Til hwar mark garn tages 4 kannor watten, eller så mycket, at det står wäl öfwer garnet, 3 lod gall=äplen, 3 lod röd winsten och 4 lod alun, hwilket altsammans stötes och sicktas genom et fint durkslag, lägges sedan uti kittelen och watnet slås derpå: när det kokat en timma til ullgarn, men bomus=garn en fierdedels timma, så lägges ullgarnet deruti, och låter det koka en fierdedels timma; men bomulls= och lingarnet kokar då en timma, hwarefter det uptages, hänges up at kallna, och sedan wrides utur samt utskakas; emedlertid giöres kittelen wäl ren och sättes

tes

tes å nyo på elden, med åfwen så mycket rent siöwatten som til betan; lägg deruti 8 lod vitriol, och låt det allenast upkoka, då det straxt aflyftes och det betade garnet doppas deruti up och neder, så länge och ofta, til des det blifwer så mörkt som åstundas: NB. Förän detta garnet färgas, så böra stadiga redband sättas uppå, hwaruti kan hållas, när det doppas up och neder, så at hårfworna kunna dragas rundt omkring uti redbanden, så blifwa de jämt mörka; men är det lingarn, så kan det ock kokas up med vitriols-watnet, och sedan låta det stå, til des det blifwer så mycket afswalnat, at man kan handtera det med händerna.

At färga äkta rödt på Ullgarn.

Til en mark ullgarn tages 2 lod Concionell, hwilken stötes hel fin och sättes i blöt med litet watten, afton förrän man ärnar färga det, dertil tages 8 lod skedwatten uti en flaska, hwarest det har godt rum, och dertil slås lika mycket annat rent siöwatten; sedan lägges deruti 2 lod Engelskt tenn, som klippes helt smått, då i flaskan sättes en korck, som häller wäl täpt, och låter det stå et dygn: när man då wil färga, sättes en wäl förtennt kop-

par-kittel på elden med 3 kannor siöwatten, och då det kokar up, så lägges 2 lod hwit winsten deruti, som först är hel fint stött, och låter det litet koka: emedlertid blötes 2 lod hwit stärkelse i litet watten, som sedan wispas i kittelen, med en ny wisp, och när det då kokar up, så slås den blöta concionellen uti, och litet derefter skedwatnet, hwilket hälles sakta utur flaskan, så at det tiocka icke följer med, som lagt sig på botten; men observeras, at det silas genom en nätteldukslapp, förän det slås i kittelen; sedan lägges garnet uti, men skakas först helt redigt ut, och låter det koka jämt under stadigt rörande eller wändande med en träspade, til des spadet blifwer hel klart, och all färgen i garnet indragen: då hänges garnet up, til des det blifwer kalt, och sköljes sedan rätt wäl, wrides ur och uphänges at torka, så är det färdigt.

Wid denna färgning observeras noga, at dertil ej nyttias annat, än godt siöwatten, som icke är salt, eller regn-watten, hwarmed det både bör färgas och sköljas. Tennet, som nyttjas til denna färg, kan kiöpas hos Tenngjutare, sådant som går utaf wid deras swarfning, så är det lättare at klippa sönder; men begäres af det bästa och finaste Engelska tennet.

Sked-

Skedwatnet pröfwas på det sättet, om det är godt, at då en droppa deraf drypes på et runstycke, och det kokar helt friskt, lika som när en droppa watten släppes på et rödhett järn, så är det riktigt.

Til denna färg kommer mycket an på tennet och skedwatnets godhet, äfwen är ock nödigt, at för än garnet färgas, bör det så til denna färg, som andra, wara twättat och såpan ganska wäl urskölgd; ty är säkrast, at låta det ligga 1 eller 2 dagar i watten, sedan det är twättat eller skiölgt, samt ombyta derpå watten en gång om dagen, och sidst wrides utur, uphänges och torkas.

At färga blått Bomulls- och Lingarn.

Koka up watten och slå deruti god biörkaska, och låt det stå til des luten blifwer så stark, at hon biter på tungan: då hälles det klara utaf, och slås uti en förtent koppar-kittel at koka: då stötes indigo helt fin, som sicktas genom et florsickt, och lägges deruti, och låter koka en god fierdedels timma; derefter slås färgen uti en god stark ekebytta, som lägges et läck uppå med kläde emellan, så at det blifwer wäl täpt, sedan sättes byttan uti en warm spis eller bakugn, så at färgen jämt häller

sig ljum; men dagen derefter lägges et stycke surdeg deruti, hwilken pläckas sönder helt smått, byttan öfwertäckes åter rätt wäl, och låter henne stå derest hon hålles i jämn wärma 4 eller 5 dagar: då försökes färgen med en ny trä-sticka, som doppas deruti: om stickan då blifwer grön, så är färgen riktig; men sker ej det, så bör färgen stå til des han håller detta profwet, då doppas garnet deruti, den ena härfwan efter den andra; men deße härfwor gnuggas rätt wäl, at de taga färgen til sig, och låter dem sedan ligga 2 eller 3 dagar: då wrides garnet utur färgen, och låter det et dygn hänga at torka på et ställe der ej solen skiner; sedan lägges det åter uti färgen igen, hwarest det bör ligga, tils det blifwer så mörkt som åstundas; men förgätes ej at byttan hålles wäl täpt med läck och kläde emellan, samt står i en jämn wärma, eljest fastnar ej färgen uppå: åfwen skal ock garnet en gång om dagen, så länge det ligger deruti, tagas up och gnuggas: när det då är så mörkt som man wil, så wrides garnet utur färgen samt uphänges til torkning 2 eller 3 dagar, at det blifwer wäl tort; sedan twättas det uti het lut, hwaraf ej mera tages, än den kan slås til den öfwerblefna färgen i byttan; men garnet

net sköljes sedan i kallt watten, uphänges och torkas, så är det färdigt.

Den qwarlämnade färgen kan nyttjas til ljusare blått, när den först upkokas samt slås uti byttan, och då han är ljum, lägges garnet deruti, och förfares dermed på lika sätt, som det mörka: at garnet tages up, torkas deremellan, gnuggas alla dagar, står täpt och i wärmen; men när det då är så mörkt som åstundas, så uphänges det at torka, och behöfwes då ej at sköljas i lut, utan allenast i kallt watten. Proportion til denna färgning är, til hwar mark bomulls- eller lingarn, 2 kannor lut, 2 lod indigo, och så mycket surdeg som et litet höns-ägg.

Grön Färg på Bomulls- och Lingarn.

Garnet färgas först blått, på lika sätt som det nästföregående, hwarefter det sköljes, uphänges och torkas rätt wäl; sedan sättes 3 kannor kallgiord biörke-lut på elden, uti en förtent koppar-kittel, och lägges deruti 8 lod skillings-gräs eller så kallat Angskiär, hwilket kiöpes tort på Apothequet; låt det koka uti luten en half timma, hwarefter kittelen tages af elden och gräset tages up: då lägges deruti et qwin-

tin spanskgröna, som förut legat en stund i blöt, hwilket röres wäl om, och låter det litet koka; derefter tages kittelen af elden, garnet lägges uti, och låter det ligga en fierdedels timma, sedan tages det up, sköljes och uphänges at torka, så är det färdigt. Ju mörkare man wil hafwa detta garnet, ju längre bör det ligga i den blå färgen. Observeras, at proportionen til denna gröna färgen är til en mark garn.

At färga Mörk-rödt Lingarn.

Til en mark lingarn eller trå tages 2 lod hwit potaska, som stötes hel fin, hwarpå slås 2 kannor siöwatten: lägg dertil et halft lod Orleana, låt det uti en förtent koppar-kittel wäl koka up, och lyft sedan kittelen af elden, lägg garnet deruti och låt det ligga til des det blifwer måst brangult, då det tages up, sköljes och uphänges at torka; derefter giöres en alunbeta af 6 lod alun och 3 kannor watten, och låter det koka up; sedan tages kittelen af elden, garnet lägges deruti, och låter det ligga öfwer natten: andra dagen wrides garnet utur betan, kittelen sköljes och sättes på elden med 4 kannor watten, hwaruti lägges 8 lod äkta färnbock, som då bör koka en god timma; derefter tages det af elden

elden och hålles det klara utaf på garnet; men hårfworna skakas redigt ut: låt det således ligga til des det blifwer kallt, då det sedan wrides utur fårgen och uphänges at torka, men sköljes intet. NB. Detta garnet håller ej fårgen, när det twåttas.

Huru Skin-kläder böra förwaras öfwer Sommaren.

Om Wåren förrän starkaste wärmen infaller, så uphänges skinkläderne en dag i wädret, eller 2 a 3 dagar i en wind, der wädret blåser rätt wäl; sedan basas de på alla sidor ganska wäl med miuka spön, om det är fint påls-wärk; men fällar, fot-päsar och biörn-hudar, med stadiga käppar, så at dambet går wäl ut: då sopas det fina med klädes-borsta och det grofwa med nya wiskor, hwarefter de läggas tilhopa, men den sidan inwänd, som tyget eller klädet sitter uppå, och packas hårdt neder uti kistor med några malört-qwistar i botten och emellan: observeras, at grofwa lakan lägges wäl omkring, som skyla altsammans, emedan linnet bidrager mycket at hindra mal; dock är til märkandes, at det fina och grofwa ej bör läggas tilhopa.

Några Hus-Curer för Boskaps-Siukdomar.

För Boskap och Får, då de synas upblåsta och stinna.

Tag et halft stop brännewin, hwaruti lägges 3 a 4 sönderskurna hwitlökar, et så stort stycke Olsten, som en god hwalnöt, stötes hel fin, 6 stycken trä-hackelse kakor, 2 lod fint stött swafwel, 2 näfwar afrepade millefolium med både blad och knäpp, 2 näfwar camille-blommor; detta altsammans conserveras hela året uti flaskor, som hållas wäl täpta, och när kreaturen blifwa på detta sättet siuka, så silas brännewinet och gifwes et stort kreatur en jungfrus mått, men et Får allenast et skedblad, hwarefter kreaturet täckes med en fäll, så at det står warmt.

En Salfwa för Wårter eller Inkar.

För en sort wårter, som kallas Inkar, hwilka kreaturen få på kroppen, men plåga mäst sätta sig wid halsen och hufwudet, hwaraf de mycket plågas, är följande godt at bruka. Giör en salfwa af 2 skedblad god win-ättika och 4 knifs-uddar silfwer-

werglitt, stryk den på wårten; men aktas noga, at ej widare strykes än Inken är.

För Rödsiukan hos Kreatur.

Tag et rökt Får-lår, ju längre det är sedan det blifwit slacktat, ju bättre det är; lägg det uti en bakugn, sedan bröd blifwit deruti bakat, och låt det blifwa så tort, at köttet kan stötas til pulfwer; sedan lägges det uti en kruka, tillika med 4 fulla händer afrepade Johannis-blomster, 4 fulla händer millefolium, 4 fulla händer torra blåbär, en stång fint rödt lack, och brändt ugns-ler, stort som et ägg, tilsammans stött, hwarpå slås en kanna godt brännewin, då krukan öfwerbindes och står dermed 8 dagar, så kan det brukas, så länge det räcker. När boskapen får rödsiukan, så gifwes först et stort kreatur en sill, hwilken doppas uti tiära och stickes sedan i halsen på kon, hwarpå sedan slås efter af föreskrefne brännewin et halft qwarter, men måste ock gifwas henne något af krydderna, som beströs med litet salt och miöl, så äta de det häldre; men när man ej har sådan sats tilreds, så kan man gifwa et stort kreatur et godt skedblad krut, uti en god jungfru brännewin.

Då Kreatur blifwa ormstungna.

Tag hwit måßa och Libbsticka, bulta det emellan stenar, och lägg på orm=bettet, så hielper det.

När Kalfwar blifwa löslifwade.

Då släckes et glöggat stål i den miölken han skal dricka, eller om kalfwen icke är för spåd, så gifwes honom et halft sked=blad krut, uti en half jungfru brännewin. NB. Kalfwar böra stå torra med sina fötter, och hwar morgon få nytt strö under sig: eljest är ock et säkert medel, så wäl för denna siukan hos kalfwar, som ganska många andra siukdomar hos större och mindre kreatur, at gifwa de största et lod, de som äro något mindre et halft lod, och de minsta et fierdedels lod Antimonium Crudum, hwilket kiöpes pulveriserat på Apothequer, som knådas uti smör och stickes kreaturet i halsen. Detta Antimonium Crudum är ock mycket nyttigt för kreaturen wid många andra siukdomar.

För Wattusoten hos Fåren.

När fåren hafwa wattusoten, så få de en stor swulnad under hakan, då stickes igenom den swulnaden med en grof synål en grof ullgarns=ända, så lång, at han

kan

kan knytas tilhopa och hänga som en ögla; men densamma ändan bör dragas som oftast fram och tilbaka, så rinner der watten ut, och gifwes dem då straxt in så mycket som en stor ärt af nedanskrefne pulswer uti dricka, som hälles uti dem.

Flå Mulwador och tag bort inälswortna, derefter torkas de så, at de kunna stötas både med ben och kiött helt fint, som et pulswer. Denna läkedom, så wäl som många andra, och præservativer för deße kreatur, finnes nogsamt beskrifwit i den boken, som kallas Fåraherden.

At skiöta Kalkon-ungar.

Så snart ungarna efter kläckningen blifwa torra, så tages det lilla hwita fröet bort, som sitter ytterst på näbben, hwilket stoppas uti hwar och en, tillika med et helt pepparkorn, som först litet wätes; derefter gifwes dem, när de wilja äta, fint hackade hårdkokade ägg, som beströs med stött peppar, och söt miölk at dricka: med denna spis continueras 2 eller 3 dagar, sedan gifwes dem förwälda korngryn i watten, hwilka blandas med fint skuren gräslök: då och då strös litet stött peppar uppå, då de kunna få sur miölk at dricka; men när de blifwa 8 dagar gamla, så be-

strös

ströś de förwälda grynen ibland med fint hackade etternäßlor och åter med gräslök, så äta de så mycket bättre, när sålunda ombytes: ost kan ock ibland gifwas åt dem, som ystas af söt miölk med sur; men skulle några af ungarna se matta ut, så gifwes dem åter fint hackade hårdkokade ägg med litet peppar uppå. Härwid påminnes, at på 14 dagar böra de icke släppas ut, om det icke är mycket warmt i wädret, då kunna de et par timmar, midt på dagen då wärmen är som starkast, gå ute: uti deras rum bör hållas wäl tort och rent, alla dagar slås torr och ren sand uppå, och deras bo ombytes hwar dag med ren halm, så at där är tort. På det at modren ej må uppäta ungarnas mat, så bindes hon med segelgarn om benet, som fästes i wäggen wid boet, och derföre sättes hennes mat närmare och ungarnas litet längre ifrån; men ses flitigt efter, at ej hönan snärjer sig med garnet. Här påminnes ock, at när ungarna alla dagar börja gå ute, så släppas de in några gånger om dagen at få mat; men när regn infaller, då böra de strax införas, ty det är dem ganska skadeligit at blifwa wäta: obſerveras tillika, när kalkon-hönor läggas, böra de alla dagar efterses, så at de gå up och äta; ty deße krea-
tur

kur åro så trägna at ligga, at de glömma bort maten, hwilken intet bör försummas at gifwa dem, samt friskt watn alla dagar.

För swulnad i hufwudet på Kalkoner.

När kalkoner swulna i hufwudet, som ofta händer dem, så doppas en fin linne-lapp uti naturlig warm urin, hwarmed deras hufwud twåttas; sedan stoppas uti dem sammanstött senap med hwitlök, så stort som en knifsudd, men med twåttningen continueras några dagar i rad.

Huru med Gåsungar förfares.

När gåsungar åro wål torra efter kläckningen, så pläga de gemenligen straxt kunna åta, då gifwes dem korngryn blötta i watten, och när de åro 2 dagar gamla, så skåres smått gräs, som strös bredewid deras gryn: hos dem såttes små hoar med watten, som alla dagar bör ömsas friskt: når det år warmt i wådret, så kunna de utsläppas, då de åro några dagar gamla; men först smörjes deras öron med bomolja, hwilket hindrar, at icke mygg såtter sig i öronen, som ofta förorsakar deras död.

Slu-

Sluteligen anföres här några påminnelser, som, ehuruwäl nogsamt bekante, torde likwäl til någons nytta förtiena detta sista rummet i denna Boken; flera kunde fuller upteknas, men at undwika widlyftigheten, har jag här allenast welat nämna några enda, at dermed gifwa en upmärksam hushållerska någon anledning at erindra sig, hwad som förtienar deß flitiga omsorg och eftertanka.

1) Alla matwaror böra som oftast efterses, på det de samma ej måtte förskämmas; til exempel: alt det som ligger i lake, at den står wäl öfwer kiött, fläsk, lax, sill, strömming, små Torsk, salta gäddor, ål rc. på deßa salta waror lägges små botnar, som gå neder i tunnorna, med en liten sten uppå, hwilken kan hålla dem neder, så at laken står öfwer; men så snart något härskt rödt fett flyter ofwanuppå fiskwaror, som mäst plägar ske på Lax och Sill, så skummas det bort med blänor, och torkas dermed wäl omkring bräddarna, at alt det röda följer med.

2) At botnar hållas altid ofwanuppå tunnorna, så at ej någon ting faller uti dem; men derest råttor äro, så lägges sten uppå, at de ej måtte tränga botten af: tunnorna böra ej eller, derest deße diuren wankas, sättas för tätt tilhopa; ty då hielpa råttorna sig up ifrån den ena och på den andra.

3) Alla torra fiskwaror, som ej blifwit nyttjade öfwer wintren, böra om Wåren efterses, såsom spil-långor, flundror, stäckfisk, salta långor, hwitling, torra gäddor etc. samt dylika saker: altsammans bör då wäl afsopas med en ny hwiska, så at intet mått kommer deruti: när wärman om sommaren infaller, så lägges de upnämde torra fiskwaror neder uti tunnor eller lårar, med botnar eller sten deruppå, som trycker fisken tilhopa, hwarefter de hålla sig bättre, och stäckfisken härsknar ej så snart.

4) All spicken mat, såsom skinckor, gås-halfwor, kiött-korf och rökt lax förwaras bäst uti hwalf eller annat kallt rum, derest ej sol-wärmen kommer in; men rökt lax bör wändas som oftast på det sättet, at han ibland hänges up wid hufwud och åter wid stierten, ibland ligga neder, än

på

på kiött-sidan och åter på skinn-sidan; ty om han på et sätt ligger för länge, så stannar det feta åt en ända.

5) När linkläder gifwes ut til twättning, som äro pontack- eller bläck-fläckar uppå, at sådant först må uttagas, emedan efter bläcket blifwer råst-fläckar och sedan hål; ty pontacken går lättare utur på duk-tyg, om de uttagas förän de twättas: äfwen ock fordrar försiktigheten at upskrifwa huru mycket af hwart slag gifwes i twätten, på det man må weta, hwad som bör återställas: när kläderna komma utur twätten, lägges då hwart mönster på servietterna tilsammans, som äro af et slag, och parom på örnegåtts-war och lakan; derföre böra de icke allenast wara märkte med namn, utan ock hwart slag hafwa sina särskilta numrer, hwaraf kan synas hwilka äro par, hwarefter de förwaras uti linkläds-skåpet: äfwen bör ock hållas ordning på de linkläder, som blifwit brukade, at de altid förwaras på et wist ställe, at ej sådant må släpas omkring och derigenom komma bort.

6) Uti källaren bör hållas renligit, och efterses at swickorne intet glömmas at sättas wäl i tunnorna, så at drickat derige-

nom icke dufnar, samt förfara då med tun-
norna, när drickat är aftappat, som wid
brygd står beskrifwit. Uti skafferi och bo-
dar, bör all ting stå uti sin ordning, och
hwart och et på sit wißa ställe, såsom miöl-
tunnor, gryn-byttor, då på hwart och et
bör fästas skrefna lappar, hwad slag der-
uti är, och alla med sina låck uppå, så at
ingen ting faller deruti.

7) När kiött eller fisk gifwes ut til at
wattenläggas, bör dertil hafwas sina wis-
sa käril, och sedan efterfrågas, om de äro
rena, och at watten i rättan tid ömsas på
det som blifwit wattenlagt.

8) På köks-käril bör ock hafwas no-
ga upsikt, at de hållas wäl förtenta och ej
bäras ut på andra ställen, utan straxt då
det sker efterfrågas; ty bör hwar och en
sort hafwa sit wißa rum, på det de så
mycket lättare kunna kommas ihog.

9) Aldrasist medgifwer förfarenheten,
at ibland allehanda slags grytor inga bät-
tre finnes, än de så kallade tälgstens-gry-
tor, hwilka då de äro nya, inrättas på
följande sätt: först smörjas de både innan
och utan rätt wäl med smör, hwartil gam-
malt ock kan nyttjas; sedan ställas de uti

en warm bakugn, efter bröds gräddande, och lämnas dem tid at der stå til des fettet dragit sig wäl in, och lika som intorkat; derefter kokas up watten i dem, så kunna de sedan nyttjas til allehanda slags mat: Igemen i akt-tages at de hållas wäl rena; men om något uti dem skulle widbrännas, så får det ej bortskrapas, utan genom watten upblötas och derpå med linne ren-twättas: Deßa grytor äga den nyttan, at när de en gång komma sig til at koka, så behöfwa de ganska liten eld, då läcket ligger uppå: De böra ock aktas för stark läg-eld, då de kunna hålla många år, allenast de ej stötas sönder: De äga ock den förmån framför koppar-käril, at de giöra hwit mat, och ej behöfwes frukta för ärg, som snart händer när förtenningen går bort af de förra; desutom äro åtskilliga saker, som ej förtenta käril kunna nyttjas til; men deremot äro deßa stengrytor tien-lige til alt hwad man deruti wil koka.



Al-

nom dufnar, samt förfara så med tunnorna, när dricket är aftappat, som wid brygd står beskrifwit. Uti skafferi och bodar, bör all ting stå uti sin ordning, och hwart och et på sit wissa ställe, såsom mjöltunnor, grynbyttor m.m. då på hwart och et bör fästas skrefna lappar, hwad slag deruti är, och alla stå med lock uppå, så at ingen ting faller deruti.

7) När kött eller fisk gifwes ut til at wattenläggas, bör dertill hafwas wissa käril, och sedan eftersees, at de äro rena, och at watten i rättan tid ömsas på det som blifwit wattenlagdt.

8) På köks-käril bör och hafwas noga uppsigt, at de hållas wäl förtenta, och ej bäras ut på andra ställen, utan strax då det sker, efterfrågas; ty bör hwar och en sort hafwa sit wissa rum, på det de så mycket lättare kunna kommas ihog.

9) Aldrasist medgifwer förfarenheten, at ibland allehanda slags grytor inga bättre finnas, än de så kallade tålamodens-grytor , hwilka, då de äro nya, inrättas på följande sätt: först smörjas de både innan och utan rätt wäl med smör, hwartil

hwartil gammalt ock kan nyttjas; ſedan ſtäl=
las de uti en warm bakugn, efter bröds gräd=
dande, och lemnas dem tid at des ſtå til des
fettet dragit ſig wäl in, och lika ſom intorkat;
derefter kokas up watten i dem, ſå kunna
de ſedan nyttjas til allehanda ſlags mat; i=
gemen i akt tages at de hållas wäl rena; men
om något uti dem ſkulle widbrännas, ſå får
det ej bortskrapas, utan genom watten upblötas,
och derpå med linne rentwättas: deſſa gry=
tor äga den nyttan, at när de en gång komma
sig til at koka, behöfwa de ganska liten eld,
då locket ligger uppå: de böra ock aktas
för starck lågeld, då de kunna hålla många
år allenaſt de ej stötas ſönder: de äga ock den
förmon framför kopparkäril, at de göra
hwit mat, och man ej behöfwer frukta för
ärg, ſom ſnart händer när förtenningen
går bort af de förra; desutom äro åtſkilli=
ga ſaker, ſom ej förtenta käril kunna nytt=
jas til; men deremot äro deſſa ſtengrytor
tjenlige til alt hwad man deruti wil koka.

Alphabetiskt Register.

 merants-

H.

J.

Jord=

fårsk

se

Ox-

Plom-

R.

grill-



